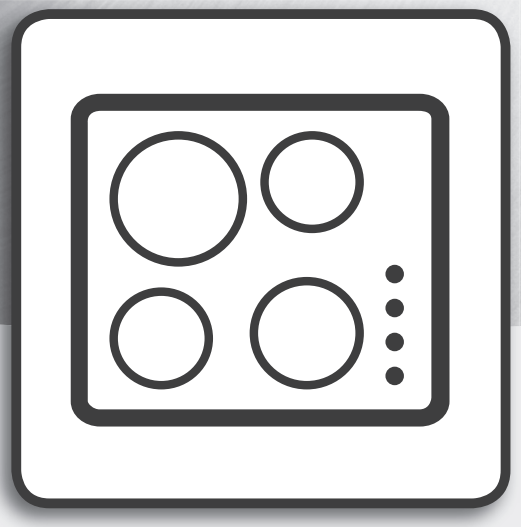
Whirlpool



Manual de usuario

www.whirlpool.eu/register

MANUAL DE USUARIO

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

ÍNDICE ALFABÉTICO

GUÍA DE SALUD Y SEGURIDAD 3
Instrucciones de seguridad 3

GUÍA DE USO Y CUIDADO 5
Descripción del producto 5
Panel de control 5
Accesorios 6
Cómo usar el aparato 6
Primer uso 6
Uso diario 6
Funciones 7
Funciones especiales 8
Indicadores 9
Tabla de cocción 9
Mantenimiento y limpieza 10
Resolución de problemas 10
Sonidos emitidos durante el funcionamiento 10
Cocción verificada 11
Servicio postventa 11

GUÍA DE INSTALACIÓN 12

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

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

USO PERMITIDO

⚠ PRECAUCIÓN: El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.
⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).
⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

INSTALACIÓN

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

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el

enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻.

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

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

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

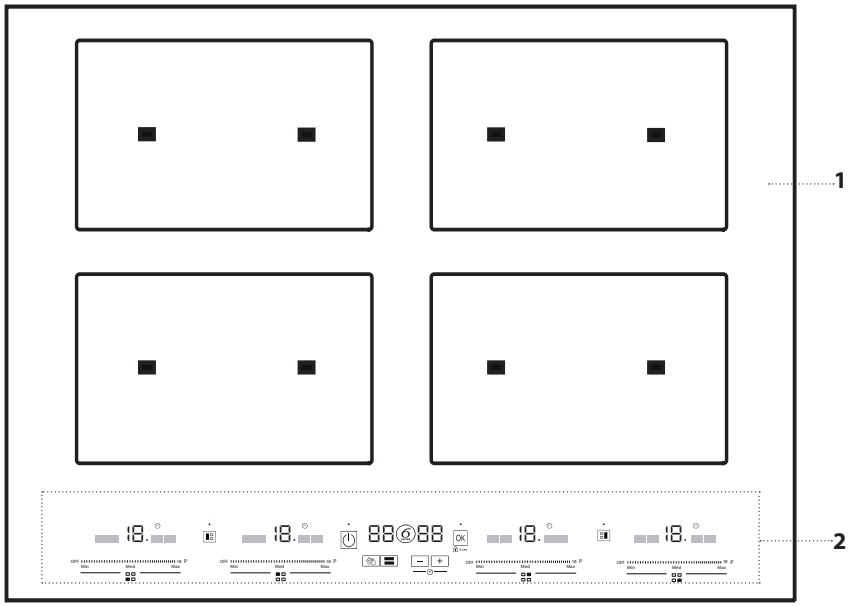
Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE DISEÑO ECOLÓGICO

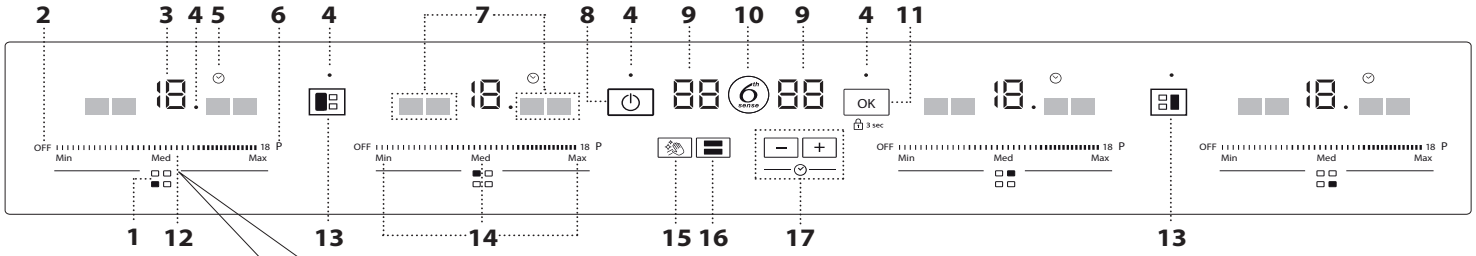
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico establecidos en el Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

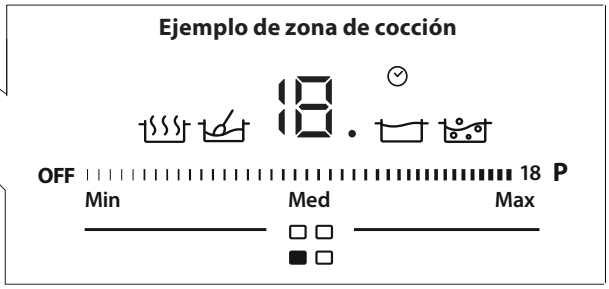
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL

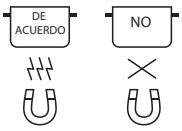




1. Identificar la zona de cocción
2. Botón de apagado de la zona de cocción
3. Nivel de cocción seleccionado
4. Luz del indicador: función activa
5. Indicador de tiempo
6. Botón de calentamiento rápido
7. Indicadores de función especial
8. Botón de encendido
9. Indicador de tiempo / funciones
10. Botón «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

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES

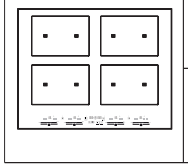


Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas. La calidad de las ollas y las sartenes utilizadas podría afectar al rendimiento y a los resultados de la cocción.

OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida.
La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.
Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

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



centrado en 1 punto	2 puntos cubiertos	3 puntos cubiertos	4 puntos horizontales cubiertos	4 puntos verticales cubiertos
10 cm	19 cm	cazuela/ bandeja de grill	cazuela/ bandeja de grill	24 cm

CÓMO USAR EL APARATO

PRIMER USO

CONTROL DE POTENCIA

Con la función "Control de potencia" puede ajustar el nivel de potencia máximo de la placa según su necesidad o según la capacidad de su suministro eléctrico.
Una vez ajustada la potencia máxima, la placa ajustará automáticamente la distribución de carga en las distintas zonas de cocción y se oirá una señal acústica cuando se alcance el límite.
Esta configuración puede utilizarse en cualquier momento y se mantendrá hasta que la cambie.
En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible (nL). El nivel de potencia máxima (nL) está marcado en la placa de características de la parte inferior de la placa.

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

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

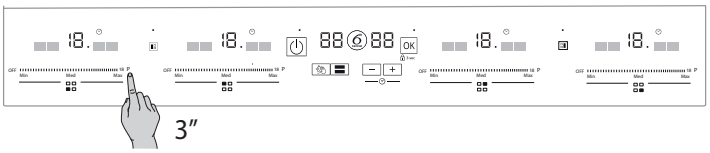
La potencia seleccionada se conservará en la memoria incluso en caso de apagón.
Para cambiar los niveles de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

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

APAGAR / ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

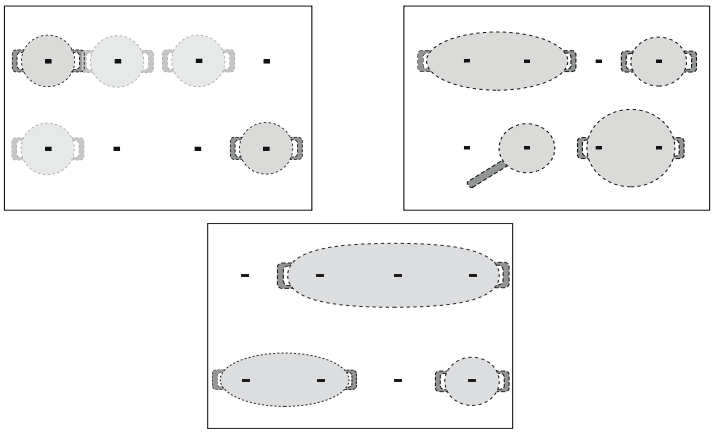
- Encienda la placa
- Mantenga pulsado el botón P en el primer deslizador a la izquierda durante 3 segundos.
- Todas las alarmas configuradas seguirán activas.



USO DIARIO

ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo, hasta que se ilumine la pantalla de la zona de cocción.
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.
Si no se selecciona ninguna función, la placa se apagará automáticamente después de 10 segundos.
Si la placa está en uso, cuando la apague se apagarán todas las zonas de cocción y el indicador de calor residual «H»,permanecerá encendido hasta que se enfríen todas las zonas de cocción.



UBICACIÓN

1. Ubique la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición de la parte inferior de cada pantalla táctil de deslizamiento.
2. Coloque la sartén en el área escogida y asegúrese de que cubre una o más de las marcas de referencia de la superficie de la placa.
3. No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

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

OFF 18 P

Para encender una zona de cocción:
1. Encienda la placa.
2. Ajuste el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por el control deslizador (DESLIZADOR) de la zona de cocción que elija.

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

Para apagar las zonas de cocción:
Utilice el control "APAGAR" del inicio del control de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual «H» se mostrará en la pantalla.

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para evitar que la placa se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón ACEPTAR/Bloqueo de mandos-3 seg. durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz encendida sobre el símbolo indicarán que el bloqueo está activo.
El panel de control está bloqueado excepto para la función de apagado. Para desactivar el bloqueo de los mandos, repita el proceso de activación. La luz se apagará y los controles de la placa volverán a estar activos.

PAUSA

La función de Pausa interrumpe el funcionamiento de la placa durante unos 30 segundos. Durante este tiempo se puede limpiar la superficie alrededor de los mandos sin alterar ningún ajuste prestablecido. Después de este tiempo, la placa volverá a funcionar con normalidad.

TEMPORIZADOR

El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 99 minutos.
El temporizador puede ajustarse para cada zona de cocción siguiendo el mismo procedimiento. El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

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

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

Para cambiar la configuración del temporizador:
1. Pulse el mando deslizador de la zona de cocción.
2. Pulse el mando + o − para cambiar el tiempo deseado.

Para apagar el temporizador:
Pulse los mandos + y − a la vez hasta que el temporizador se apague.

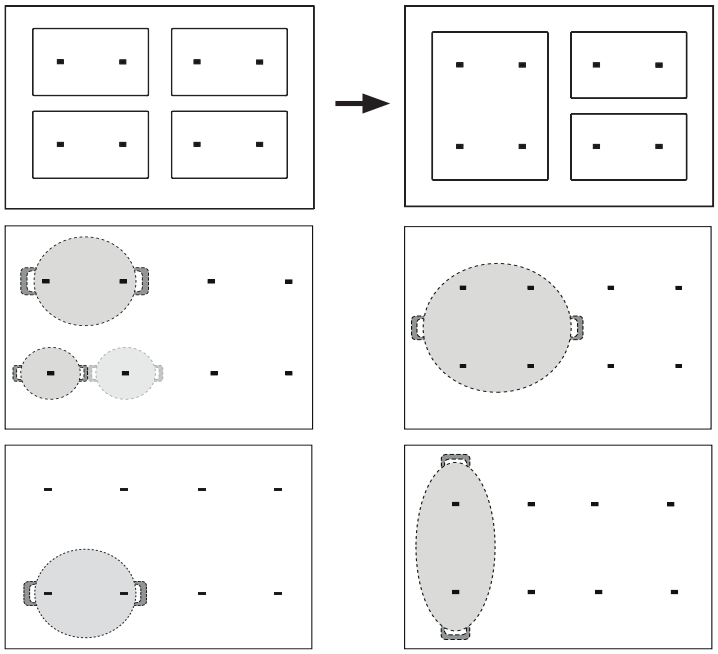
FUNCIONES

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.

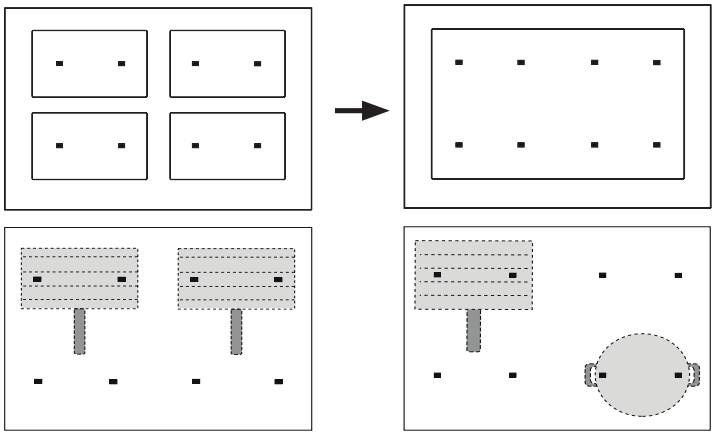


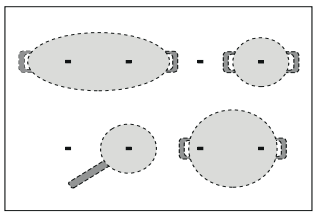
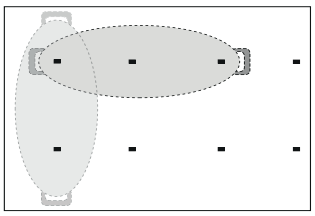
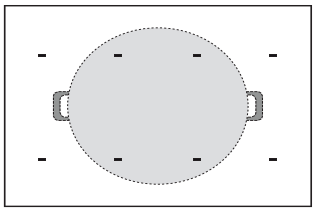
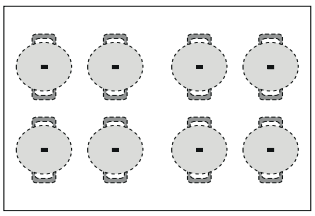
Para activar la función de Zona flexible:
1. Encienda la placa.
2. Pulse el mando del tipo de Zona flexible en uso (vertical izquierda, vertical derecha). Las dos áreas se conectarán y las pantallas mostrarán "0".
3. Utilizando el deslizador, seleccione el nivel de potencia deseado.

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.

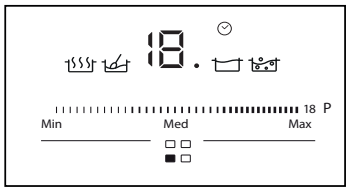
ZONA FLEXI FULL

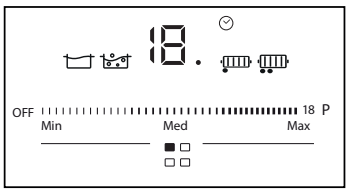
Cuando seleccione la zona Flexi Full podrá controlar la superficie entera de la placa a un solo nivel de potencia.
Puede utilizar cualquiera de los deslizadores para controlar la potencia.
Utilizar esta función es ideal para ampliar la zona de cocción y le permite colocar las sartenes en el lugar que 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

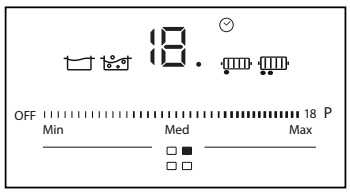


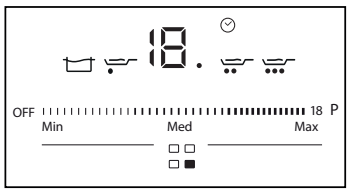





FUNCIONES ESPECIALES









6th SENSE

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

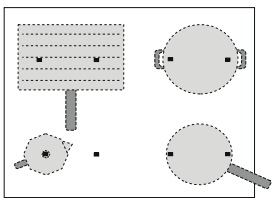
1. Coloque la sartén en su sitio, encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada tocando el deslizador.
2. Pulse el mando "6th Sense". La pantalla de la zona de cocción mostrará "A" (automático).
3. Se encenderá el indicador de la primera función especial disponible para la zona de cocción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

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



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

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



MANTENER CALIENTE

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para una cocción lenta y para evaporar líquidos, y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemar los alimentos.
Es ideal porque no daña los alimentos y evita que se peguen a la sartén.
La calidad y el tipo de los recipientes de cocina pueden afectar a los resultados o al tiempo de cocción.

COCCIÓN LENTA

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

HERVIR*

Una función para calentar el agua de forma eficaz que emite un sonido o una señal visual cuando esta empieza a hervir. Para iniciar la función de hervir, la sartén debe contener al menos medio litro de agua. Si necesita añadir sal, hágalo, únicamente después de oír la señal acústica.
El sistema mantendrá el agua en ebullición lenta para evitar salpicaduras y un consumo excesivo de energía.
Durante esta función, una señal acústica le informará si la sartén está vacía o si el agua se ha evaporado.

FREÍR*

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

La función ideal para precalentar una sartén cuando está vacía o tiene poca grasa. La temperatura alcanzada es ideal para cocinar alimentos de menos de 3 cm de grosor y que necesitan 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 OK 3 sec se encenderá y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante.
Si pulsa el mando OK 3 sec confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción.
Recomendamos que prepare los alimentos durante el calentamiento y que los añada al a sartén en cuanto sea posible.
Lo más recomendable es utilizar la función empezando con la sartén y la grasa a temperatura ambiente.

DERRETIR

Esta función sirve para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.
Es ideal porque no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que estos no se peguen a la sartén.

GRILL*

Una función ideal para gratinar. Puede escoger entre dos tipos de función de gratinado (1 o 2 puntos) según el nivel de cocción deseado. Para alimentos gruesos (>1 cm), recomendamos utilizar una configuración de grill más ligera (1 punto) que cuece durante más tiempo. Para alimentos más finos o para una configuración de grill más alta, recomendamos utilizar la configuración de 2 puntos.
Una vez alcanzada la temperatura ideal para añadir los alimentos, se encenderá el mando OK 3 sec y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante. Si pulsa el mando OK 3 sec confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción. Recomendamos que prepare los alimentos

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

**** Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:***
- para hervir: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- para freír: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- para gratinar: ***WMF SKU: 05.7650.4291***

INDICADORES

CALOR RESIDUAL

Si la pantalla muestra "H", esto significa que la zona de cocción todavía está caliente.
La pantalla se apagará cuando se 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 La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Potencia máxima	P	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, gratinar	IIdeal 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, señalizado con "H").

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA
- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **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”).**

Importante:
- 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.
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.		

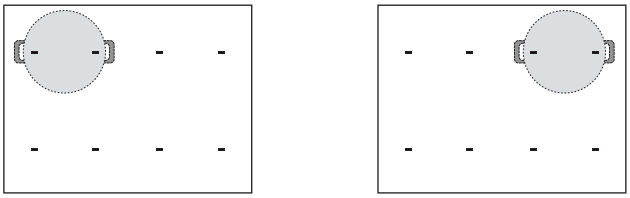
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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 50304/EN 60350 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350/50304 §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

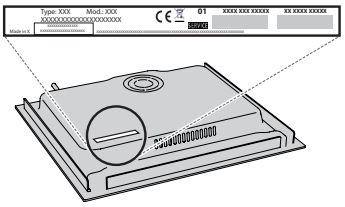
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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

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

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

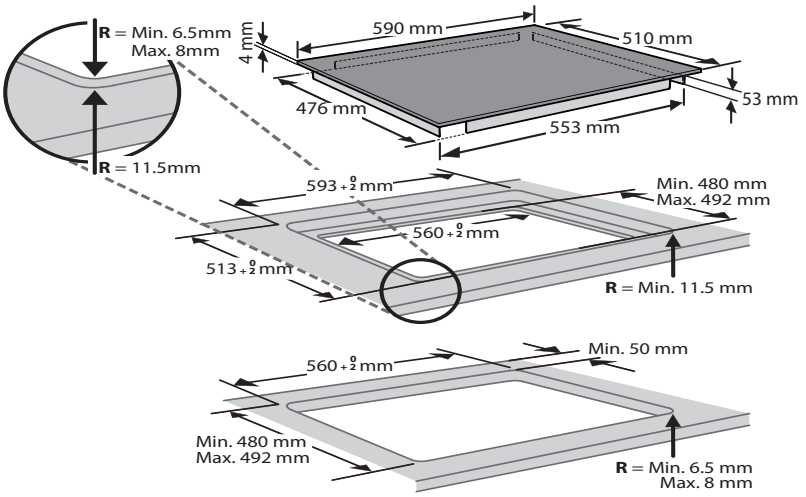


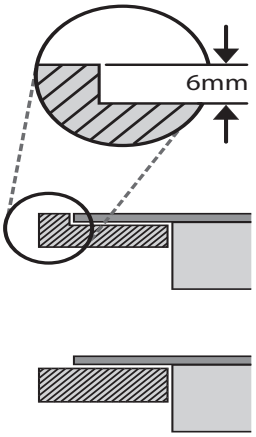
- el número de servicio (el número que se indica tras la palabra "Service" en la placa de características). El número de servicio también se indica en el folleto de la garantía;

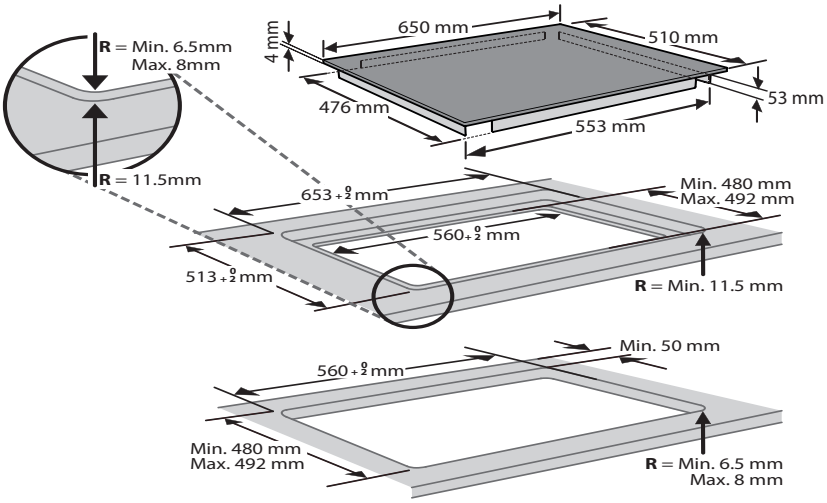


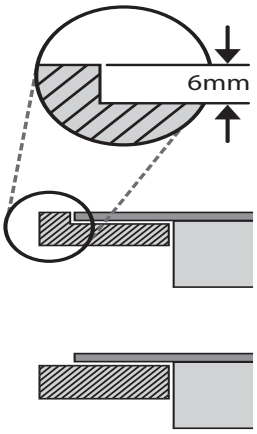
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

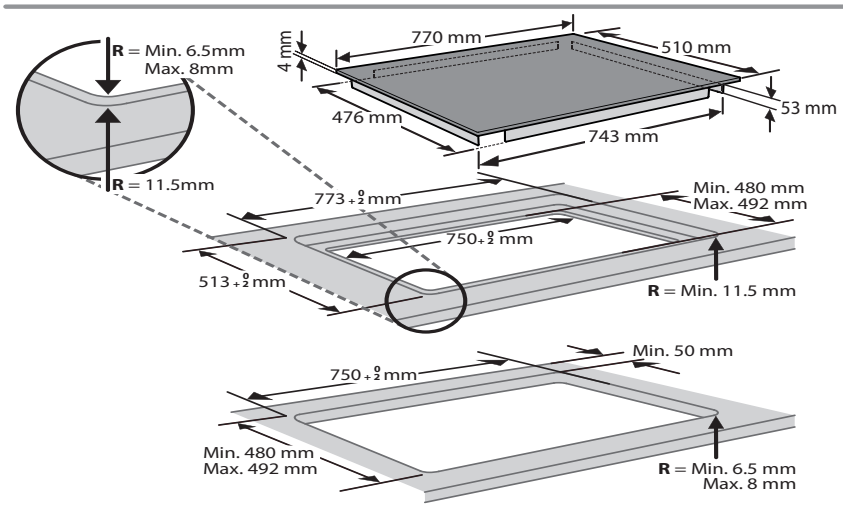
Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

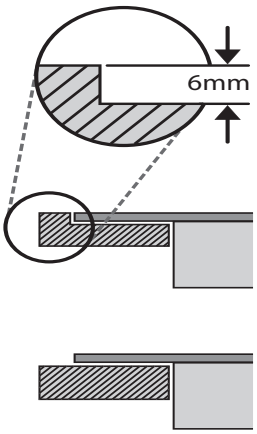

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
590 mm
510 mm
53 mm
476 mm
553 mm
593 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

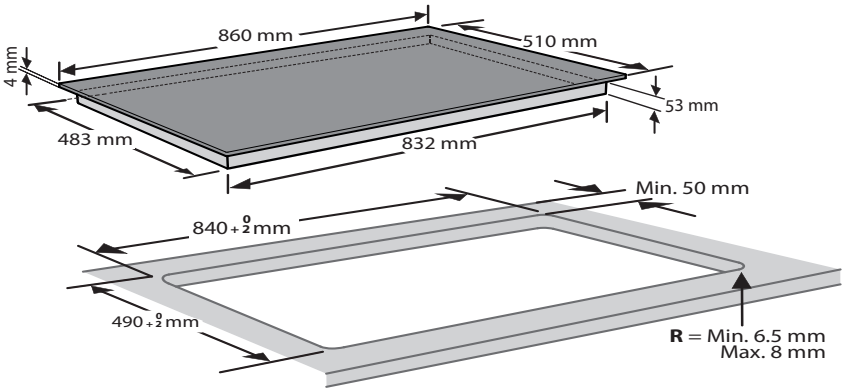

6mm

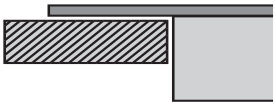

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
650 mm
510 mm
53 mm
476 mm
553 mm
653 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

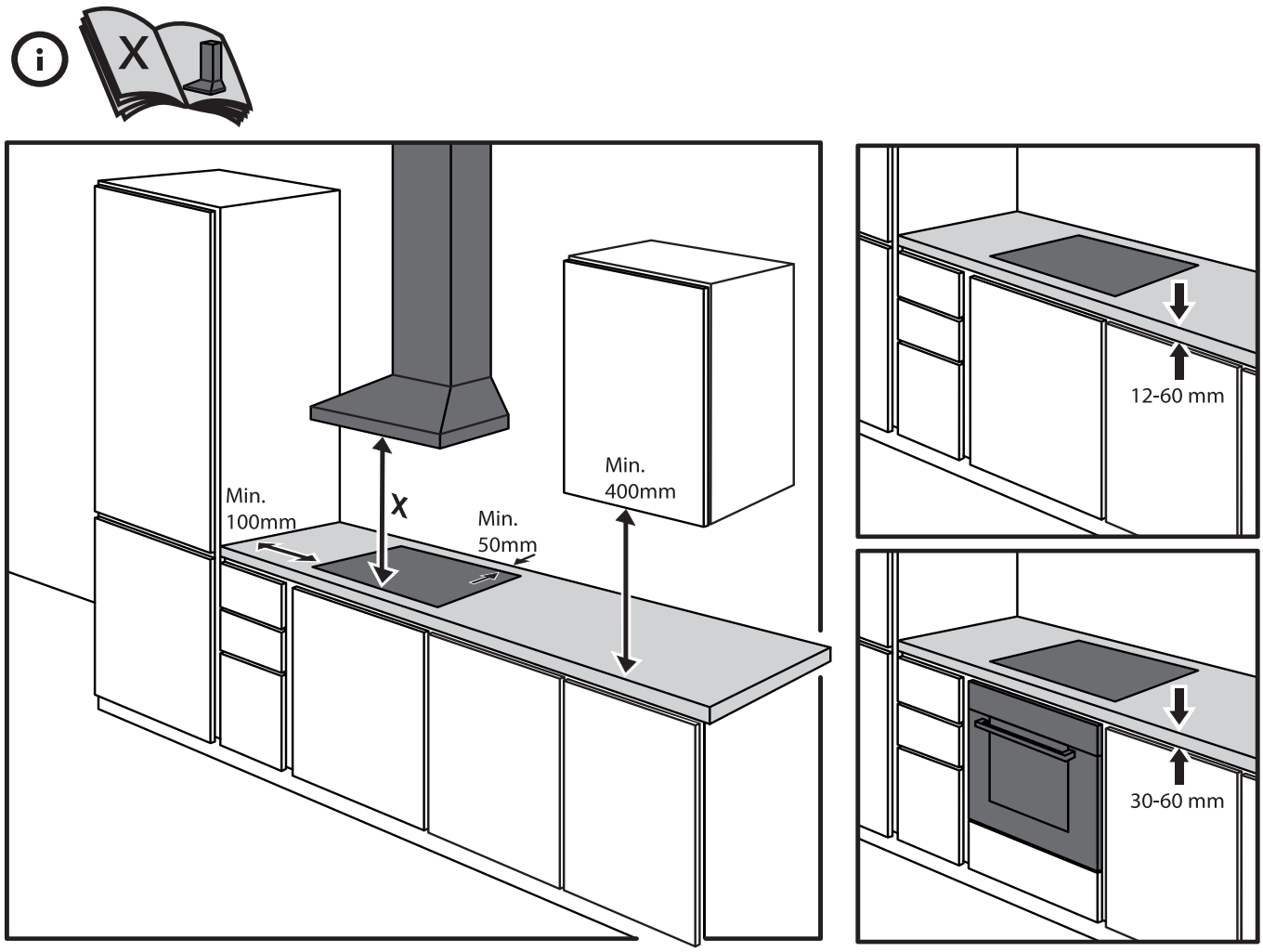

6mm

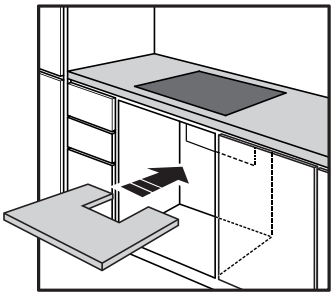

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
770 mm
510 mm
53 mm
476 mm
743 mm
773 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 11.5 mm
Min. 50 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

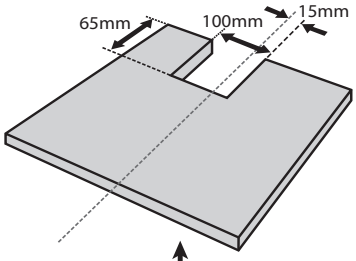

6mm

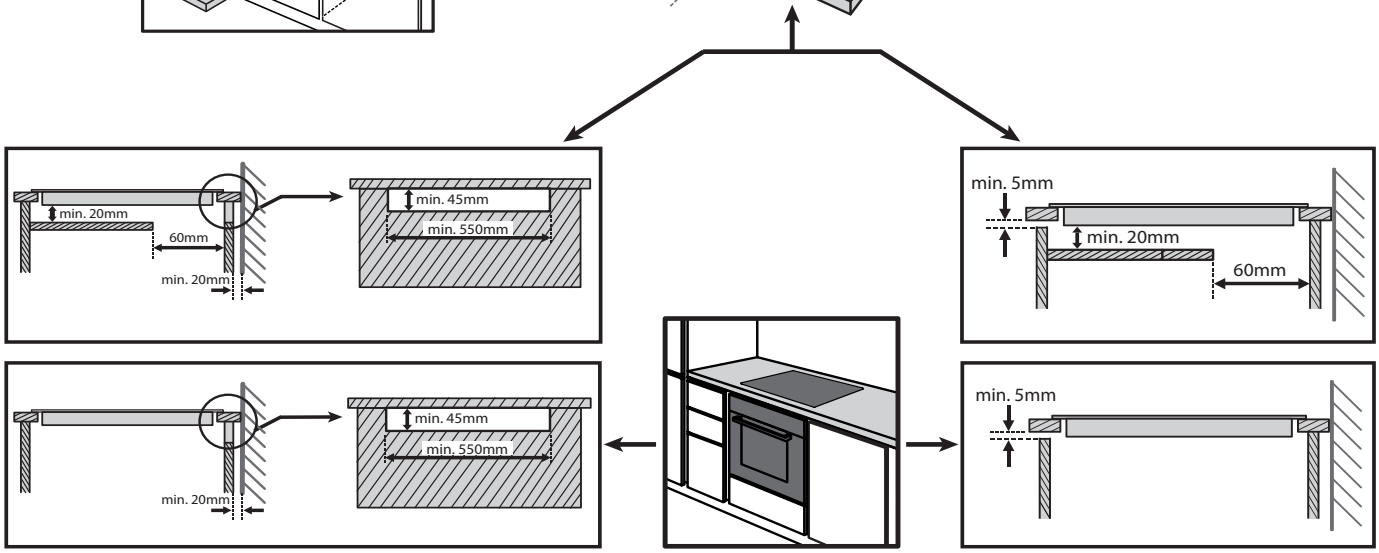

4 mm
860 mm
510 mm
53 mm
483 mm
832 mm
Min. 50 mm
840 +2 0 mm
490 +2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

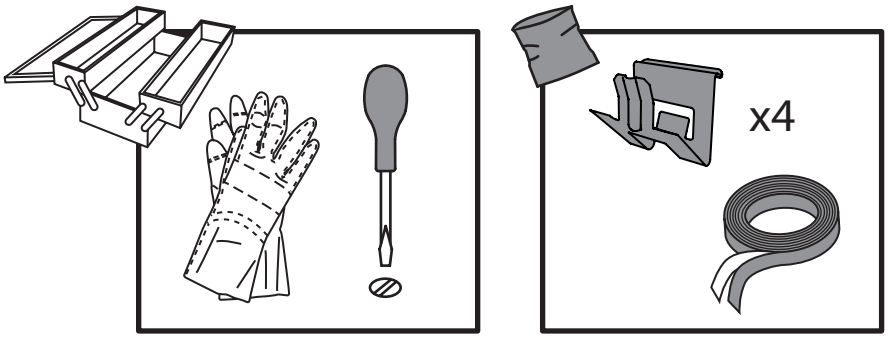


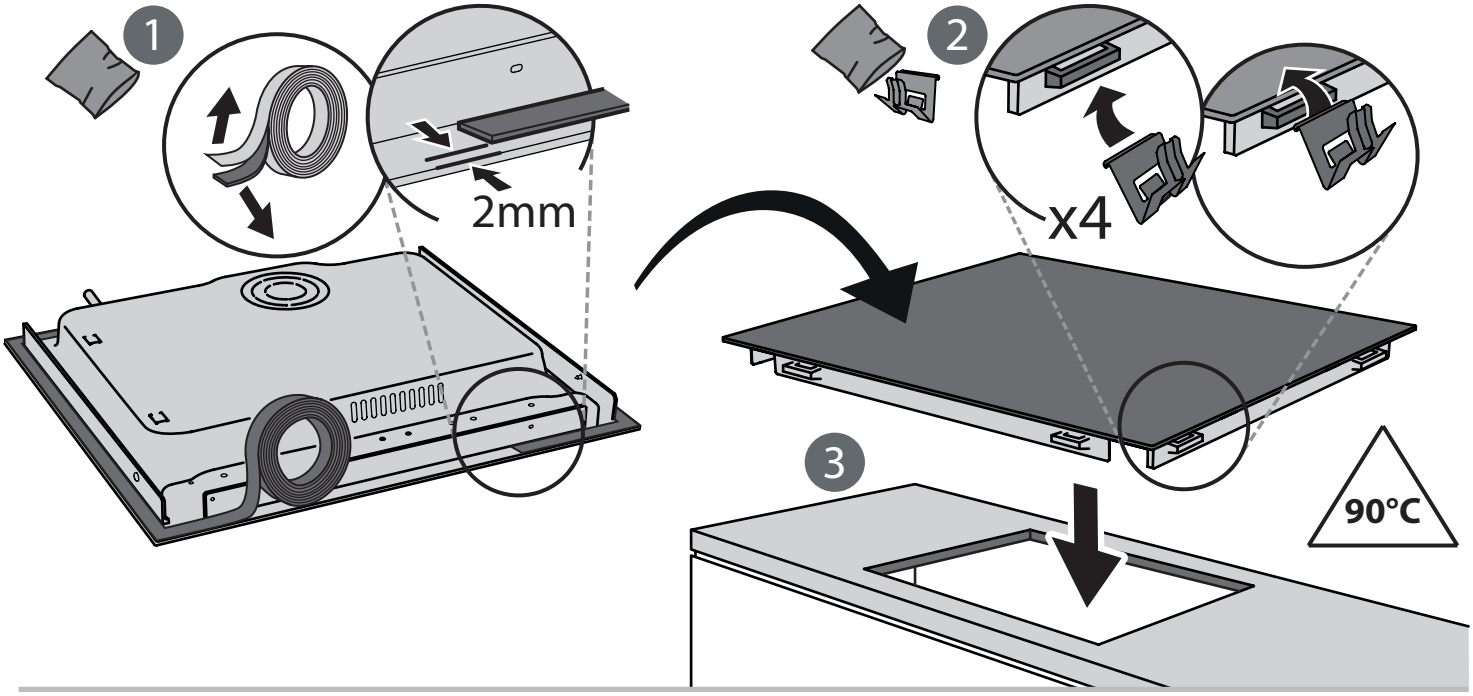

X
Min.
100mm
X
Min.
50mm
Min.
400mm
12-60 mm
30-60 mm

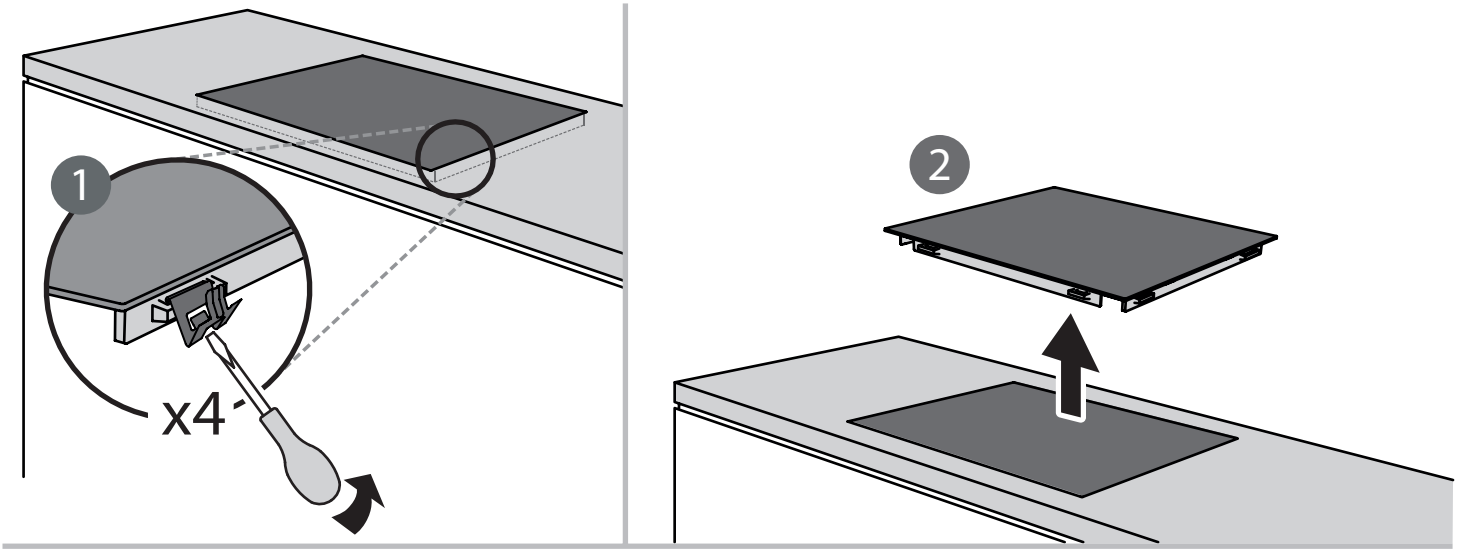


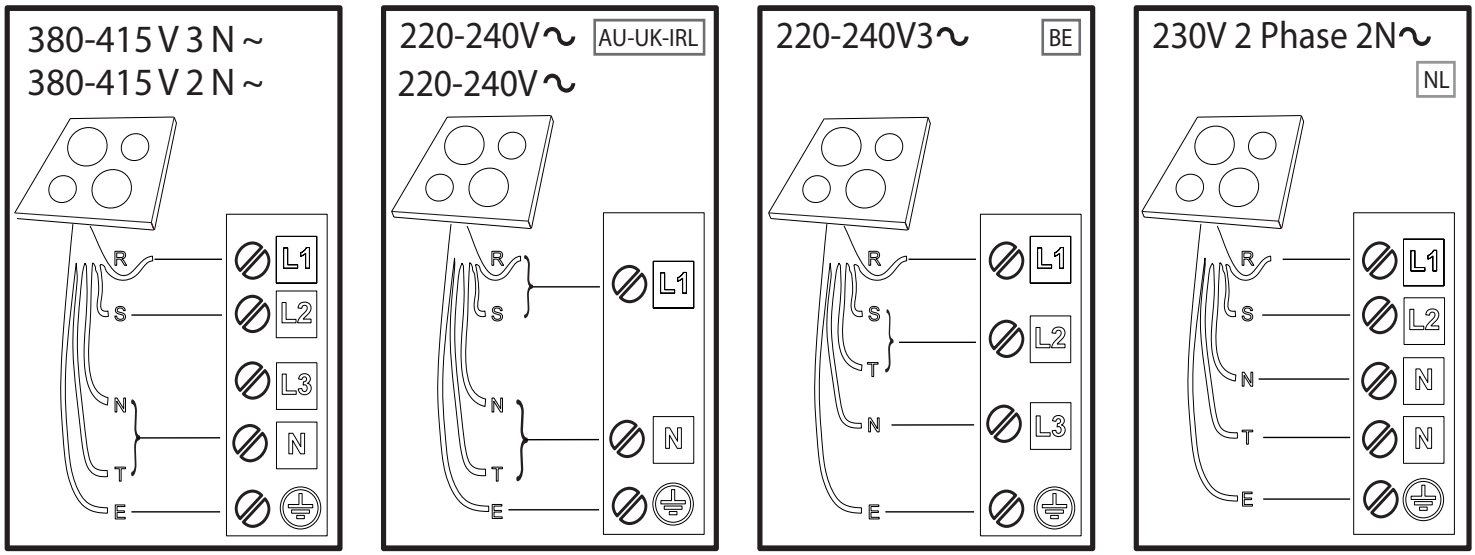

65mm
100mm
15mm


min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm
min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm


x4


1
2mm
2
x4
3
90°C


1
x4
2



R

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

S

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

T

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

⏚ = E

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

N

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