INSTRUCCIONES DE USO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SÍMBOLOS

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

COLOCACIÓN DE LA PARRILLA

DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)

TABLA DE INYECTORES

PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

INSTALACIÓN (EMPOTRADA O ESTÁNDAR)

CONEXIÓN DEL GAS

CONEXIÓN ELÉCTRICA

FIJACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE SOPORTE - MODELO ESTÁNDAR

FIJACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE SOPORTE - MODELO EMPOTRADO

ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

AJUSTE MÍNIMO DEL MANDO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

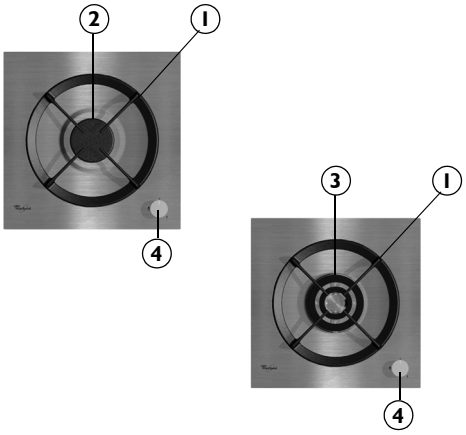
CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES DE LA PLACA

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SÍMBOLOS

1. Soporte para sartenes desmontable (hierro o acero inoxidable, según el modelo)
2. Quemador (auxiliar, semirrápido o rápido)
3. Quemador (Wok)
4. Mando de control del quemador



Símbolos

- Mando cerrado
- Llama al máximo
- Llama al mínimo

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR

1. Gire el mando correspondiente en dirección contraria a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama al máximo.
2. Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
3. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el mando durante unos 5 segundos para permitir que se caliente el termopar (uno para cada quemador).
   El dispositivo de seguridad corta el suministro de gas si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).

El dispositivo no debe presionarse durante más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
Puede ocurrir que el quemador se apague al soltar el mando. Esto significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente.
En tal caso, repita los pasos anteriores.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, siga estas normas:

- Utilice ollas y sartenes cuya base coincida con el tamaño de los quemadores (consulte la tabla de la derecha).
- Utilice exclusivamente cacerolas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con la olla tapada.
- No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la cocina

No utilice:

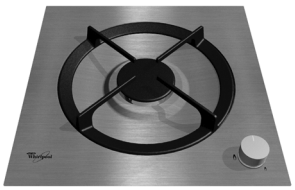
- Dos quemadores al mismo tiempo para un solo recipiente (por ejemplo, un hervidor de pescado).

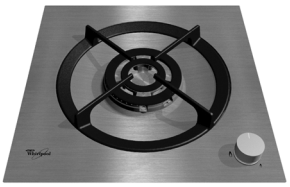
Importante:
No coloque o arrastre las parrillas boca abajo porque pueden rayar la cocina.

Quemador	**Ø de recipiente**
Wok	de 24 a 26 cm
Rápido	de 24 a 26 cm
Semirrápido	de 16 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

COLOCACIÓN DE LA PARRILLA

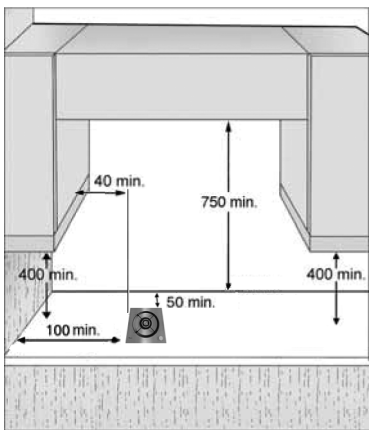
Coloque las parrillas y el adaptador de WOK como se muestra en las siguientes figuras.
Alinee las patas de goma de cada parrilla con los asientos correspondientes de la cocina.





DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)

Si se instala una campana encima de la cocina, consulte las instrucciones de la campana para instalarlo a la distancia correcta.

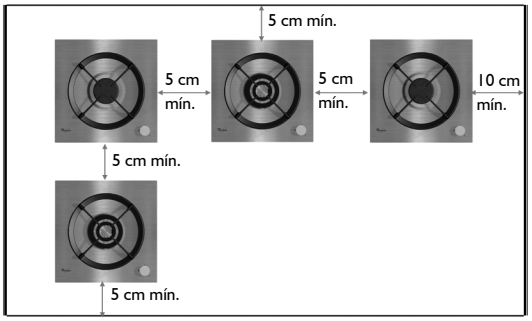


INSTALACIONES MÚLTIPLES

La placa puede instalarse de distintas formas.

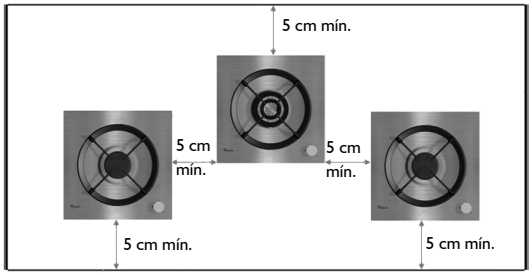
En cualquier caso, deje una distancia mínima de 5 cm entre uno y otro y 10 cm en caso de que hubiera un armario adyacente.

Pared POSTERIOR



Pared LATERAL o columna para el horno

FRONTAL de la encimera



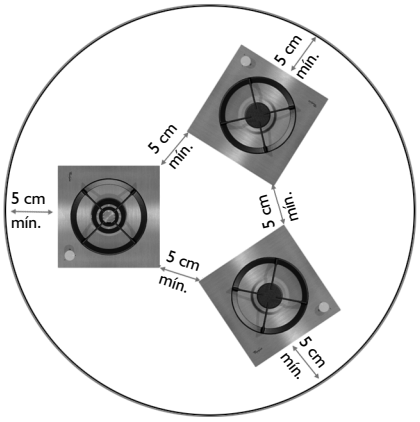


TABLA DE INYECTORES

TABLA DE INYECTORES AUXILIAR MODELO **CATEGORÍA: II2H3+**

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal [kW]	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida [kW]	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Auxiliar	78	1,00	95 l/h	0,30	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Auxiliar	50	1,00	73 g/h	0,30	20	28-30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Auxiliar	50	1,00	71 g/h	0,30	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo	Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m) para la combustión de 1 m^3 de gas
G20 20 mbares	1 quemadores	1,00	95 l/h	9,52
G30 28 - 30 mbares	1 quemadores	1,00	73 g/h	30,94
G31 30 mbares	1 quemadores	1,00	71 g/h	23,80

TABLA DE INYECTORES SEMIRRÁPIDO MODELO **CATEGORÍA: II2H3+**

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal [kW]	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida [kW]	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Semirrápido	95	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Semirrápido	65	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Semirrápido	65	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo	Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m) para la combustión de 1 m^3 de gas
G20 20 mbares	1 quemadores	1,65	157 l/h	9,52
G30 28 - 30 mbares	1 quemadores	1,65	120 g/h	30,94
G31 37 mbares	1 quemadores	1,65	118 g/h	23,80

TABLA DE INYECTORES RÁPIDO MODELO **CATEGORÍA: II2H3+**

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal [kW]	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida [kW]	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Rápido	128	3,00	286 l/h	0,90	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Rápido	85	3,00	218 g/h	0,90	20	28-30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Rápido	85	3,00	214 g/h	0,90	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo	Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m) para la combustión de 1 m^3 de gas
G20 20 mbares	1 quemadores	3,00	286 l/h	9,52
G30 28-30 mbares	1 quemadores	3,00	218 g/h	30,94
G31 37 mbares	1 quemadores	3,00	214 g/h	23,80

TABLA DE INYECTORES WOK MODELO **CATEGORÍA: II2H3+**

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal [kW]	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida [kW]	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Wok	139	3,70	269 l/h	1,40	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Wok	92	3,70	269 g/h	1,40	20	28-30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Wok	92	3,70	269 g/h	1,40	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo	Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m) para la combustión de 1 m^3 de gas
G20 20 mbares	1 quemadores	3,70	269 l/h	9,52
G30 28-30 mbares	1 quemadores	3,70	269 g/h	30,94
G31 37 mbares	1 quemadores	3,70	269 g/h	23,80

SUMINISTRO DE ENERGÍA: 230 V ~ 50 Hz

PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

Para utilizar la placa correctamente, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

- Estas instrucciones sólo son válidas para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la ficha de descripción del producto y en la placa.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños, puede ser potencialmente peligroso.
- **Compruebe que la placa no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.**
- **Esta placa (Clase 3) se ha diseñado para uso doméstico para cocinar. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.**
- **Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido formación para su uso por parte de los responsables de su seguridad.**
- **La instalación y las conexiones de gas/eléctricas de este aparato debe realizarlas un técnico cualificado, de acuerdo con las normas de seguridad locales vigentes.**
- **Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados, de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.**
- **Los ajustes de gas y la presión de alimentación se indican en la placa de características, situada debajo de la placa. Si se utiliza un tipo de gas distinto, consulte el apartado "Conversión a distintos tipos de gas".**

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Embalaje
El material de embalaje es totalmente reciclable, según indica el símbolo de reciclaje ♺, que lo identifica como material que debe enviarse a los centros de desecho locales.

Producto
Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas en el medio ambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que este aparato no se puede tratar como residuo doméstico. Debe entregarse en un centro de recogida y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas locales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Declaración de conformidad CE
Esta placa de cocción se ha diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con:

- Las normas de seguridad de la Directiva 90/396/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los aparatos de gas.
- Los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE Baja Tensión (que sustituye a la Directiva 73/23/CE).
- Los requisitos de protección de la Directiva 89/336/CE del Consejo relativas a la compatibilidad electromagnética.
- los requisitos de la directiva 93/68 de la CEE.

Esta placa de cocción está diseñada para entrar en contacto con alimentos y cumple la normativa comunitaria nº. 1935/2004.

Notas:

- El uso inadecuado de las parrillas puede rayar la placa. No las coloque o arrastre en zonas que no estén protegidas con goma.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia de la campana extractora).

Precaución

- **Mantenga a los niños alejados de la placa cuando se está utilizando y no les permita jugar con los mandos ni otras partes del aparato.**
- **Los asientos protectores de goma situados debajo de las rejillas representan un riesgo y los niños pueden atragantarse en caso de que los traguen.**
- **Cuando quite las parrillas, asegúrese de que los asientos están colocados correctamente.**
- **Cuando termine de utilizar la placa, asegúrese de que los mandos están en la posición de apagado y cierre la llave de suministro de gas o bombona.**

INSTALACIÓN (EMPOTRADA O ESTÁNDAR)

Información técnica para el instalador

Importante: Debido al peso del aparato, se requieren dos personas para la instalación.

- Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 50 mm de grosor.
- Si no se va a instalar un horno debajo de la placa, inserte un panel de separación como mínimo igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm de la parte superior de la superficie de trabajo y en ningún caso a menos de 50 mm de la parte inferior de la placa.
- Para instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que sea de la marca Whirlpool y esté equipado con un sistema de refrigeración. **El fabricante declina toda responsabilidad si se instala un horno de otra marca.**

Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:

- El suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la placa (consulte la placa de características y la tabla de inyectores).
- Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con la normativa vigente.
- Los humos se eliminan a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos instalados en ventanas o paredes.
- La circulación natural del aire se asegura a través de una abertura en la pared de al menos 100 cm^2, que debe estar:
  - Permanente en las paredes que comuniquen con el exterior de la habitación;
  - Construida de manera que no se pueda obstruir ni del interior ni del exterior (ni siquiera accidentalmente);
  - Protegida por rejillas de plástico, metal o red, etc. que no reduzcan el área real mencionada anteriormente;
  - Situada cerca del suelo y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.

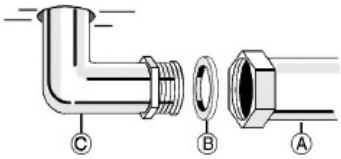
CONEXIÓN DEL GAS

El sistema de suministro de gas debe ser conforme a la normativa local.

- El apartado “Normativas nacionales” incluye la normativa de cada país de uso.
- Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.

La conexión al suministro de gas debe realizarla personal técnico cualificado según la legislación vigente.

- La conexión de la placa a la red de suministro de gas o a la bombona debe realizarse mediante un tubo de cobre o acero rígido con acoplamientos que cumplan la normativa local o mediante un tubo flexible de acero inoxidable de superficie continua conforme a la normativa local. El tubo metálico flexible no debe ser superior a 2 metros lineales.



A Suministro de gas
B Junta
C Tubo de la encimera al gas

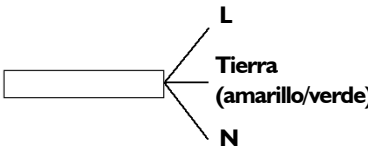
Importante: Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles de la cocina como cajones o puertas, que pase por una zona sin obstáculos de manera que pueda inspeccionarse en toda su longitud.

- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben cumplir la normativa local.

- La información relativa al voltaje y a la potencia absorbida se encuentra en la placa de características.
- La ley obliga a que este aparato incluya conexión a tierra.
- Es necesario instalar un interruptor omnipolar con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos.
- Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, utilice uno con las mismas características del original (tipo H05V2V2-F T 90 °C o H05RRF). Esta operación deberá realizarla el servicio posventa.
- No utilice prolongadores.
- **El fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles daños o lesiones como consecuencia del incumplimiento de las normas mencionadas.**



FIJACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE SOPORTE - MODELO ESTÁNDAR

Importante: La operación siguiente debe realizarla un técnico cualificado. La instalación puede realizarse sobre distintos materiales: de obra, metal, madera maciza y laminada, siempre que sean resistentes al calor (T 90 °C).

Practique una abertura en la superficie de apoyo que tenga las dimensiones mostradas en la Fig. 1.

Con cuidado, coloque la tira de sellado (suministrada) alrededor del borde exterior de la placa, como se muestra en la figura 2, presionando ligeramente para que se adhiera.

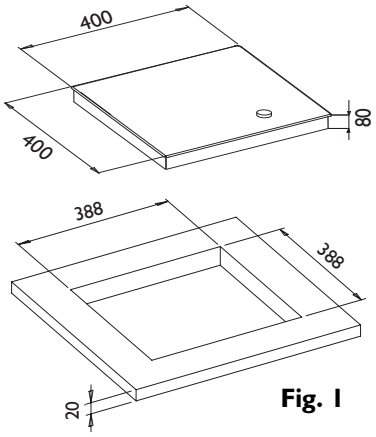


Fig. 1

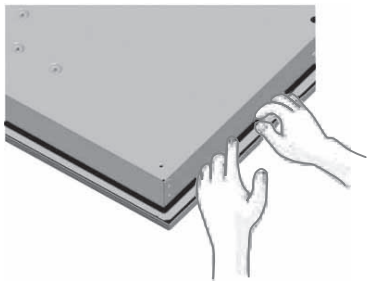


Fig. 2

Fije la placa con las escuadras especiales suministradas.
Se suministran 2 tipos de escuadras:

- 4 de longitud estándar para instalaciones en encimeras de más de 4 cm
- 4 más largas que las estándar para instalaciones en encimeras de más de 4 cm de grosor

Las escuadras deben instalarse con tornillos especiales a la parte delantera (4) y a la parte posterior (4) utilizando los asientos de la parte inferior de la placa (Fig. 3).

Importante: El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo hacia arriba.

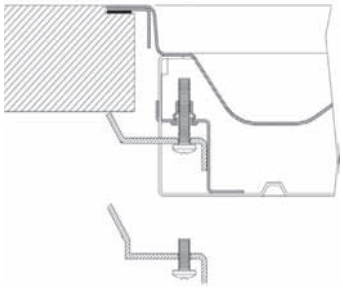


Fig. 3

FIJACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE SOPORTE - MODELO EMPOTRADO

Importante: La operación siguiente debe realizarla un técnico cualificado. La instalación puede realizarse sobre distintos materiales como de obra, metal, madera maciza y laminada, siempre que sean resistentes al calor (T 90 °C).

Practique una abertura en la encimera con las dimensiones que se muestran en la Fig. 1; para instalar la placa correctamente debe realizarse un rebajo de 2 mm de profundidad en la encimera.

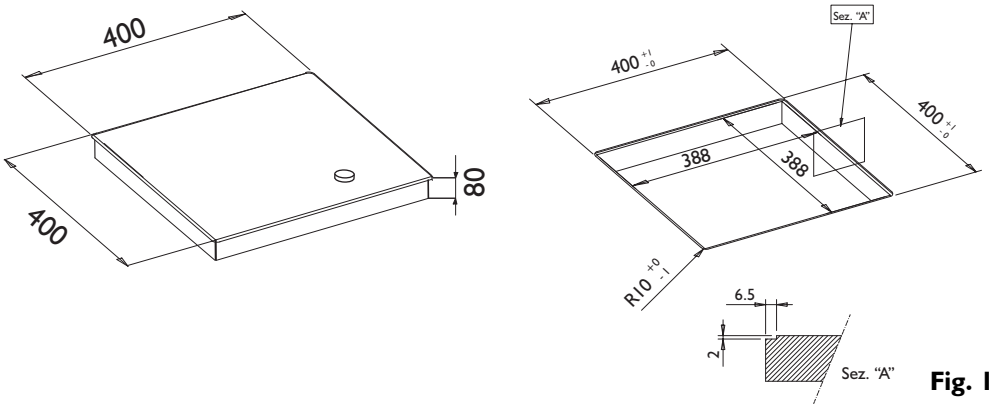


Fig. 1

Nota: En el caso de encimeras laminadas de menos de 2 mm de grosor, realice el rebajo en la encimera como se muestra en el detalle.
Antes de colocar la placa, coloque la tira de sellado (no suministrado) en toda la superficie inferior en contacto con la encimera (Fig. 2).
Realice lo siguiente:

- Coloque la placa en el rebajo y, con los tornillos y escuadras suministradas, fíjela a la estructura de soporte, asegurándose de que quede completamente plano (Fig. 3).
- Recorte con cuidado el exceso de tira de sellado. En el caso de que se instale en madera (en concreto con aglomerados), si hay pequeñas holguras entre el rebajo y el borde de la placa, rellénelas con un poco de silicona. La parte inferior de estructura debe estar accesible después de la instalación.

Fig. 2

Importante:

- Apriete (ligeramente a mano) las escuadras de fijación de la placa al mueble.
- Si la encimera es de madera o similar, proteja el borde del rebajo con una imprimación antes de sellarlo con la cinta.

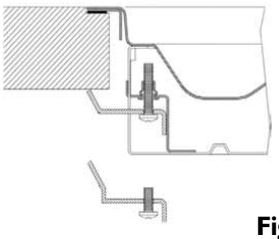


Fig. 3

Fije la placa con las escuadras especiales suministradas.
Se suministran 2 tipos de escuadras:

- 4 de longitud estándar para instalaciones en encimeras de más de 4 cm
- 4 más largas que las estándar para instalaciones en encimeras de más de 4 cm de grosor

Las escuadras deben instalarse con tornillos especiales a la parte delantera (4) y a la parte posterior (4) utilizando los asientos de la parte inferior de la placa (Fig. 3).

Importante: El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo hacia arriba.

ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

Si se utiliza un tipo de gas distinto al especificado en la placa de características o en la pegatina de color naranja de la parte posterior de la placa, es necesario cambiar los inyectores; y en el caso del quemador de Wok, es necesario ajustar el aire principal (consulte la tabla de inyectores).
Es necesario quitar la pegatina naranja y guardarla junto con el manual de instrucciones.

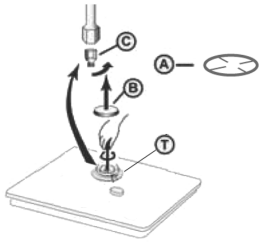
Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en la ficha de descripción del producto.

- El cambio de los inyectores de gas debe realizarlo el Servicio de asistencia técnica o un técnico cualificado y homologado.
- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al Servicio de Asistencia Técnica.
- Ajuste el suministro al mínimo.

Nota: Con gas licuado de petróleo (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo (derivación) debe apretarse al máximo.
Si tiene dificultades para girar los mandos, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica para que cambien las tapas si son defectuosas.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Nota: Consulte la ficha de descripción del producto para cada tipo.



Quemadores estándar (T)

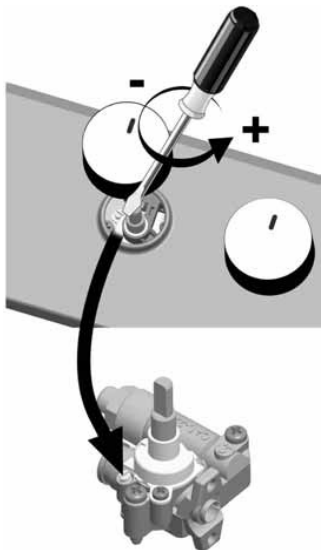
1. Quite la parrilla **(A)**.
2. Quite el cuerpo de los quemadores **(B)**.
3. Desenrosque el inyector **(C)** con un llave de tubo de 7 mm;
4. Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.

Nota: Antes de instalar la placa, recuerde ajustar la calibración del gas suministrado con los inyectores, de modo que incluya la información anterior.

AJUSTE MÍNIMO DEL MANDO

El ajuste debe realizarse con el mando situado en la posición de mínimo (llama pequeña) .
No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando y ajuste el tornillo del siguiente modo:

1. apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-);
2. Afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+);
3. Con los quemadores encendidos, gire los mandos del máximo al mínimo para comprobar la estabilidad de la llama.



Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de realizar operaciones de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato del suministro eléctrico y espere hasta que se enfríe.

Importante: No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Para mantener la placa en perfectas condiciones, límpiela después de cada uso y quite los restos de alimentos.

Limpieza de la placa de cocción:

- La superficie de acero inoxidable puede mancharse debido al contacto prolongado con agua dura o detergentes abrasivos. Limpie inmediatamente las sustancias derramadas (agua, salsa, café, etc.).
  Limpie con agua tibia y detergente neutro, aclare y seque cuidadosamente con un paño suave, gamuza o un paño específico para la limpieza de superficies de acero inoxidable. Elimine la suciedad con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
- No utilice estropajos de acero ni productos abrasivos, corrosivos o con lejía.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

Nota: El uso prolongado del aparato puede alterar el color de los quemadores, debido a la alta temperatura alcanzada por la llama. Esto no afecta al funcionamiento o rendimiento.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES DE LA PLACA

Quite las parrillas, las tapas y los quemadores para facilitar su limpieza.

1. Límpielos a mano con agua caliente y detergente neutro, asegurándose de eliminar incrustaciones y comprobar que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
2. Enjuague y seque con cuidado.
3. Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
4. Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.

Nota: Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y termopares de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los residuos secos se pueden eliminar con un palillo o aguja.

para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede ocurrir que la placa no funcione o funcione de forma incorrecta. Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, consulte esta guía rápida.

El quemador no se enciende o la llama nos es uniforme. Asegúrese de lo siguiente:

1. No se ha cortado el suministro de gas o eléctrico; en concreto que el mando que corresponde está abierto.
2. La bombona de gas no está vacía.
3. Las aberturas del quemador no están obstruidas.
4. El extremo del termopar no está sucio.
5. Todas las piezas de los quemadores están colocadas correctamente.

La llama no permanece encendida. Asegúrese de lo siguiente:

1. El mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el dispositivo de seguridad de encendido del quemador.
2. Las aberturas del quemador junto al termopar no están obstruidas.
3. El extremo del termopar no está sucio.
4. El ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).

Las ollas y sartenes son inestables. Asegúrese de lo siguiente:

1. La base de la olla o sartén es completamente plana.
2. La olla o sartén está centrada en el quemador.
3. Las parrillas están colocadas correctamente.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de asistencia técnica

Intente resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.

1. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si esta medida soluciona el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica de Whirlpool. Debe detallar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo de placa exactos;
- El número de asistencia (es el número después de la palabra "Service" de la placa de características) situada debajo de la placa. Este número también aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- el número de teléfono.

Nota: El incumplimiento de estas instrucciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.