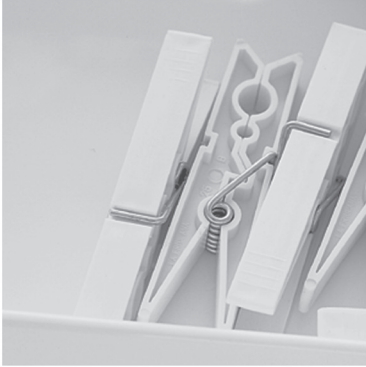


Bedienungsanleitung
Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Instruções de utilização



دليل الاستعمال
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning
Brugsanvisninger



Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Használati útmutató



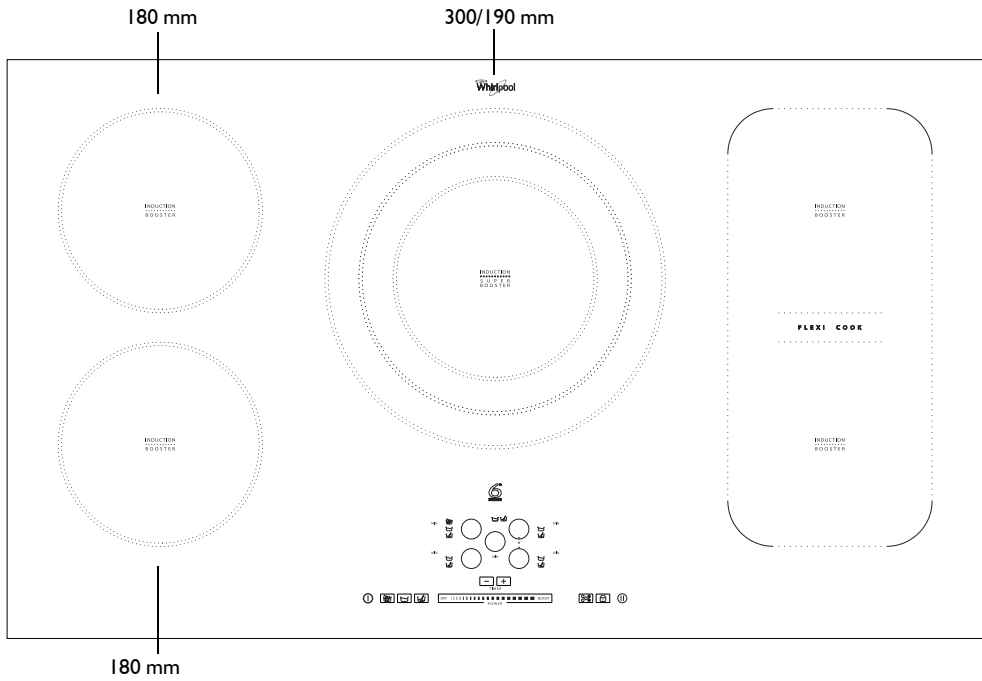
Инструкция по эксплуатации
Инструкции за употреба
Instrucțiuni privind siguranța
Інструкції з використання
Пайдалану нұсқаулығы

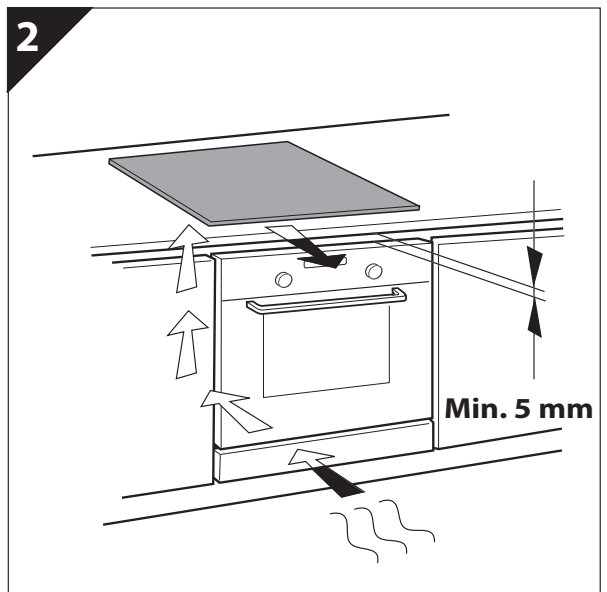
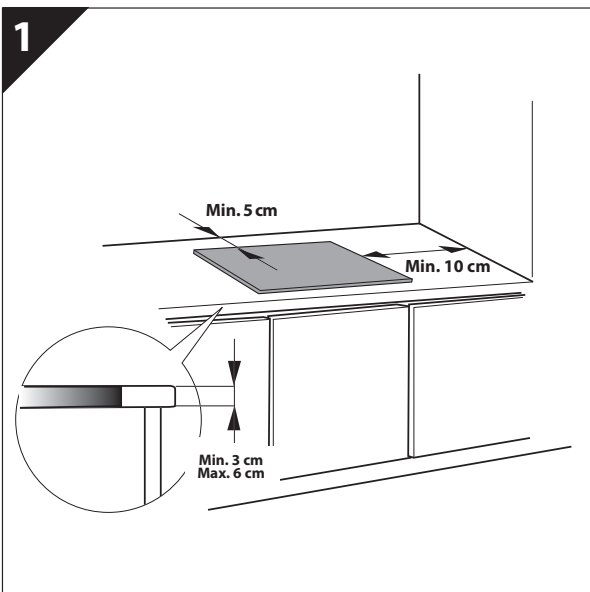
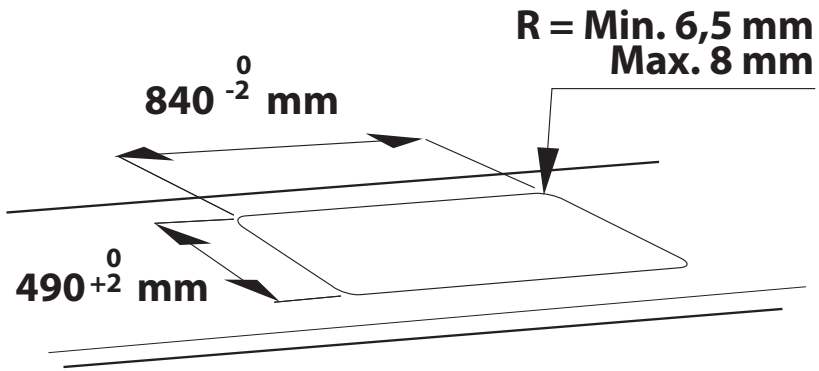
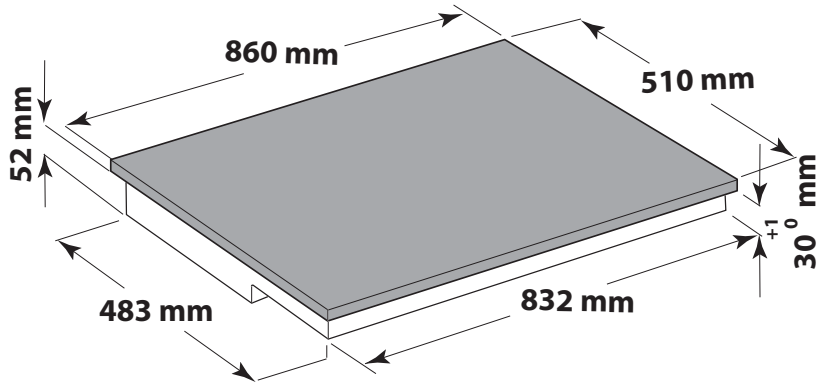
**Whirlpool**

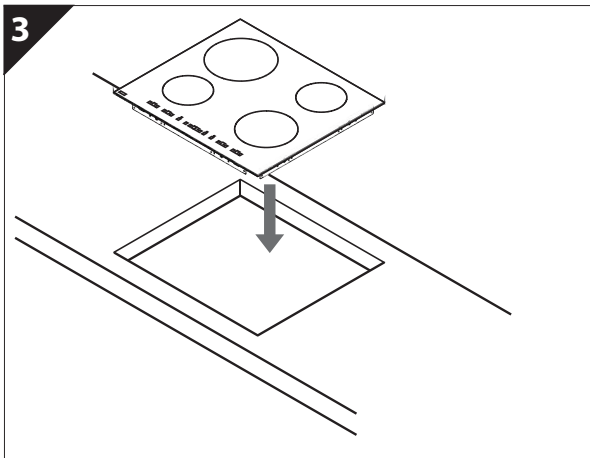
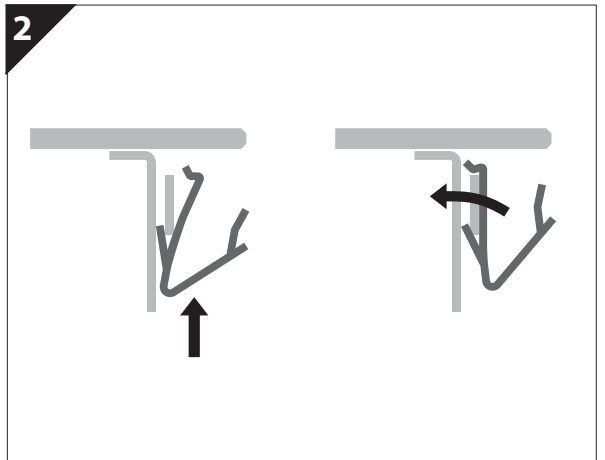
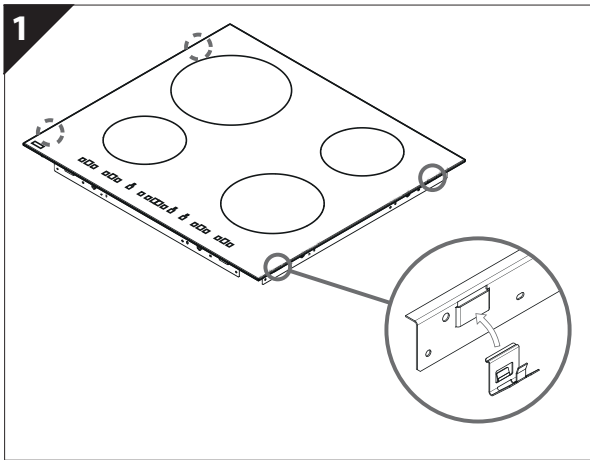
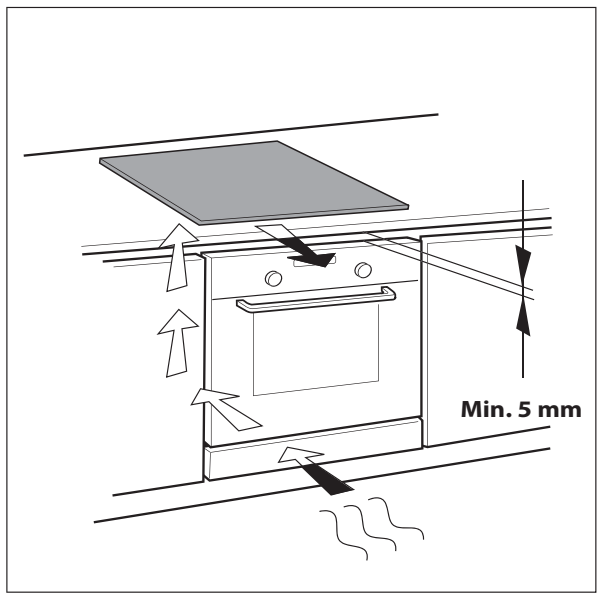
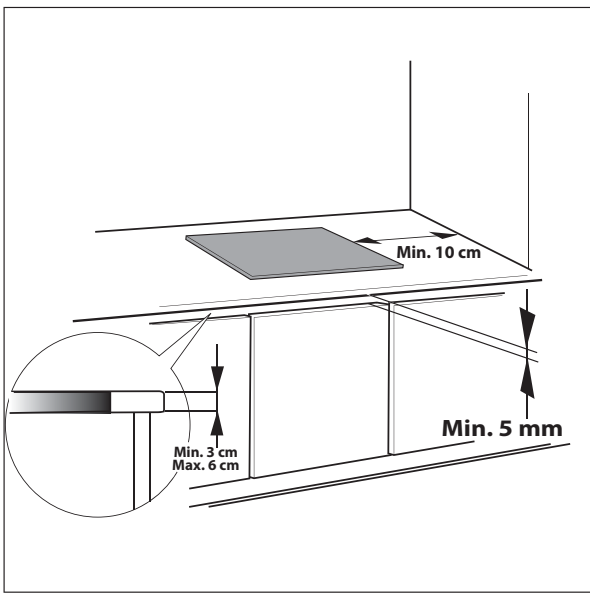
SENSING THE DIFFERENCE



SENSING THE DIFFERENCE







INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD, Y LA DE LOS DEMÁS, ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato contienen importantes mensajes de seguridad, que deberá leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro de seguridad que advierte de los posibles riesgos a los usuarios y a otras personas. Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el peligro potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico.

Asegúrese de respetar lo siguiente:

- El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico especializado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario.
- El electrodoméstico debe estar conectado a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables de prolongación.
- No tire del cable de alimentación del electrodoméstico.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones). El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del uso indebido o del ajuste incorrecto de los mandos.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados del aparato y vigilados para asegurarse de que no jueguen con él.
- No toque las resistencias del electrodoméstico durante ni después del uso. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque material inflamable sobre el electrodoméstico o cerca de él.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Tanto los niños a partir de 8 años de edad como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del electrodoméstico.
- Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo ni de un sistema de mando a distancia por separado.

- Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.
Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.


PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Reciclaje del embalaje

El material de embalaje es totalmente reciclable y lleva el símbolo de reciclaje (♻️). Las distintas piezas del embalaje no se deben dispersar en el medio ambiente, sino que se deben desechar según la normativa local.

Reciclaje

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar el correcto reciclaje de este electrodoméstico, el usuario ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

El símbolo  que incluye el electrodoméstico, o 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 (RAEE).

Consejos para ahorrar energía

Para conseguir resultados óptimos se recomienda que:

- Utilice recipientes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente recipientes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga las ollas tapadas cuando cocine (excepto cuando las utilice con el modo "6TH SENSE").
- Cocine las verduras, patatas, etc., con poca agua para reducir el tiempo de cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo (no debe utilizarse junto con la función "6TH SENSE").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

DECLARACIÓN DE DISEÑO ECO

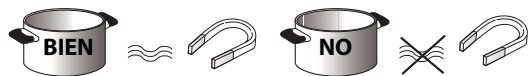
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice solo ollas marcadas con el símbolo "INDUCTION SYSTEM" (Figura de al lado). Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.

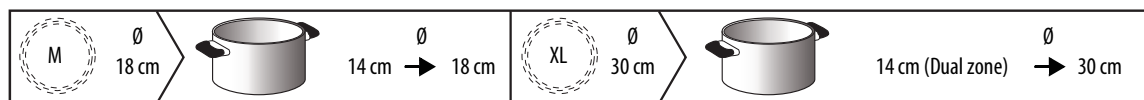
OLLAS Y SARTENES ANTERIORES



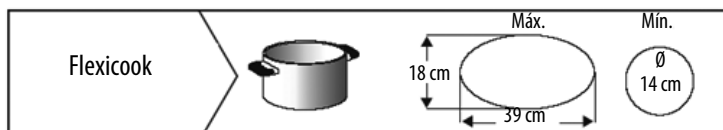
Utilice un imán para comprobar si la olla es adecuada para la placa de inducción: las ollas y las sartenes no son adecuadas si no atraen el imán.

- Asegúrese de que las ollas tengan un fondo plano, de lo contrario podrían arañar la placa. Compruebe los platos.
- Nunca se deben colocar ollas o sartenes calientes sobre el panel de control de la placa. Esto podría provocar daños.

DIÁMETROS DE FONDO DE OLLA RECOMENDADOS



IMPORTANTE: consulte la sección “Función 6TH SENSE” para obtener información sobre los diámetros correctos de las bases de las ollas para las zonas de cocción cuando se utilice la función 6TH SENSE.



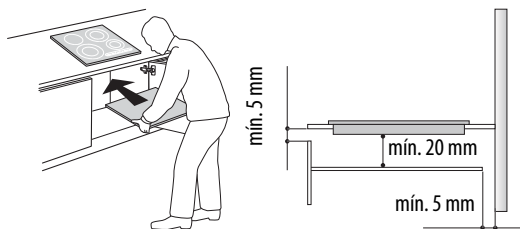
INSTALACIÓN

Después de desembalar el electrodoméstico, compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte. En caso de que haya algún problema, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL MONTAJE

! ADVERTENCIA

- Monte un panel separador debajo de la placa.
- La parte inferior del electrodoméstico no debe quedar accesible después de la instalación.
- Si se instala un horno debajo, no interponga el panel separador.



- No instale la placa encima de un lavavajillas ni de una lavadora para evitar que los circuitos eléctricos entren en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.
 - La distancia entre la parte inferior del electrodoméstico y el panel separador debe ser conforme a las dimensiones indicadas en la figura.
 - Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
 - Antes de instalar la placa en su alojamiento, realice todas las tareas de corte del mueble y retire por completo todas las virutas de la madera y el serrín.
 - **IMPORTANTE:** Para instalarla en encimeras de mármol o materiales similares, no use los tornillos que se proporcionan. Póngase en contacto con el Servicio Postventa y pida el kit de pegado 4812 310 19277.
- Cuando haya pegado los soportes en la posición indicada, deje secar la silicona unas 24 horas antes de continuar con la instalación del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

! ADVERTENCIA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.

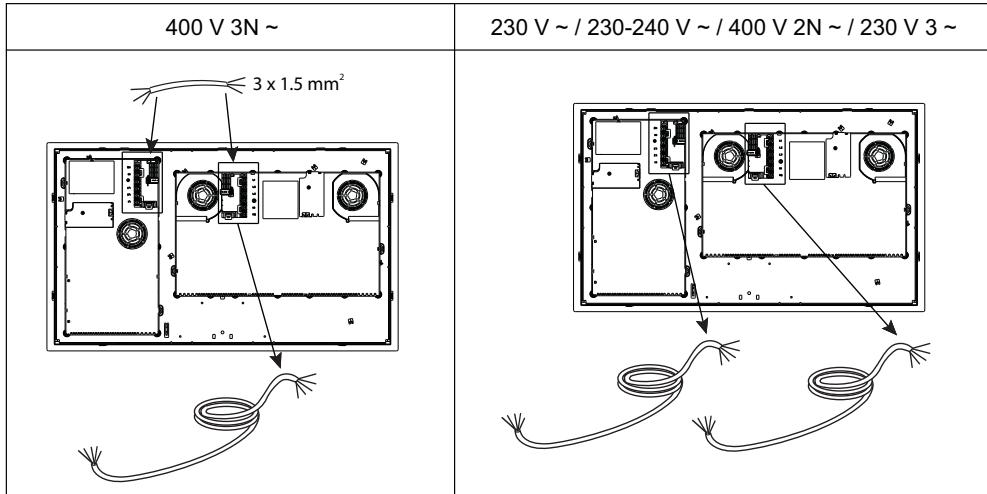
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones indicadas en este documento.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir desmontar la placa de la encimera.
- Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
- No utilice alargadores.

Conexión al bloque de terminales

Si la placa ya se suministra con los dos cables de alimentación necesarios, siga las instrucciones incluidas en la bolsa de los cables.

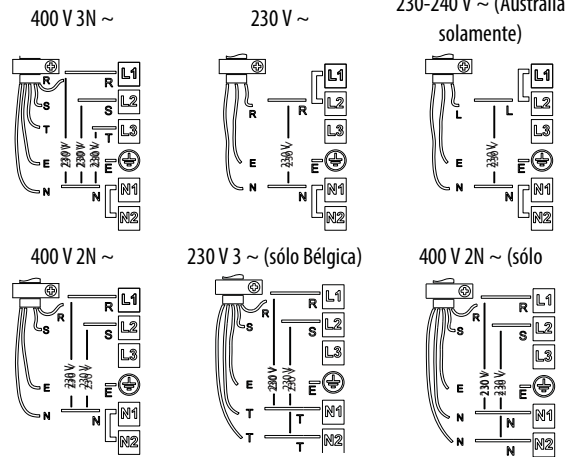
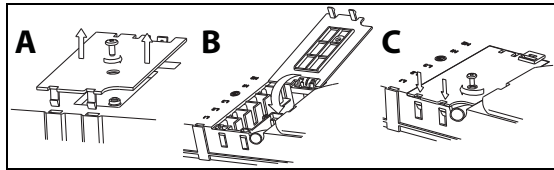
Conecte los cables a los dos bloques de conexiones de debajo de la placa.

IMPORTANTE: solo para la conexión 400 V 3N~ utilice solo un cable de alimentación (conectándolo al bloque de conexiones del módulo electrónico principal) además del cableado de 3 x 1,5 mm² para conectar el bloque de conexiones principal al del módulo de conexiones auxiliar. Para la conexión eléctrica, siga las instrucciones que acompañan al cableado de 3 x 1,5 mm².



Para la conexión eléctrica, utilice un cable H05RR-F como se especifica en la tabla siguiente.

Cables	Número por tamaño
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230 V 3 ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Conecte el cable amarillo/verde de puesta a tierra al terminal con el símbolo (⊕).

El cable deberá ser más largo que los otros cables.

1. Retire la tapa del bloque de conexiones(A) aflojando el tornillo e insertando la tapa en la bisagra del bloque (B).
2. Quite unos 70 mm del recubrimiento protector del cable de alimentación.
3. Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los conductores. Inserte el cable de alimentación en la pinza para cables y conecte los cables al bloque de conexiones tal como se indica en el diagrama de conexiones ubicado cerca del mismo.
4. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
5. Cierre la tapa (C) y atorníllela al bloque de conexiones con el tornillo anteriormente desensroscado.

Cada vez que el cable se conecte, la placa realizará una comprobación automática que durará unos segundos.

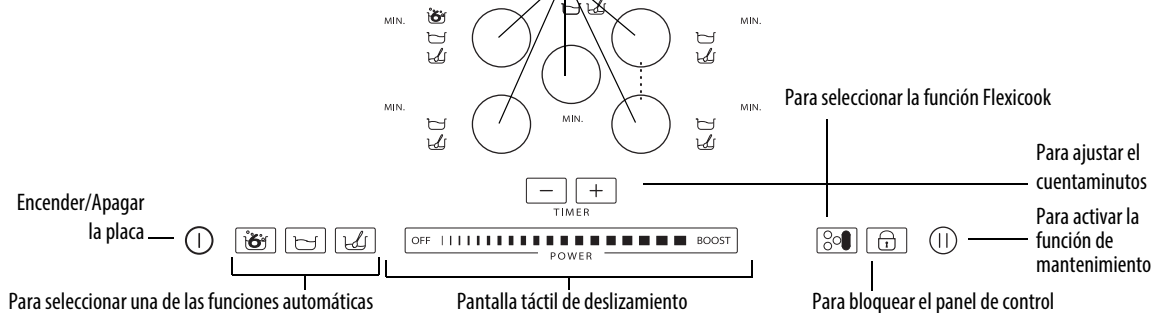
Conecte la unidad al suministro de alimentación mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm.

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de control

El panel de control tiene mandos táctiles: para utilizar las teclas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

Para seleccionar y activar las zonas de cocción



Primer uso / después de un corte de alimentación eléctrica

Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de control, mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos. El indicador se apagará y podrá usar la placa con normalidad.

Encendido y apagado de la placa

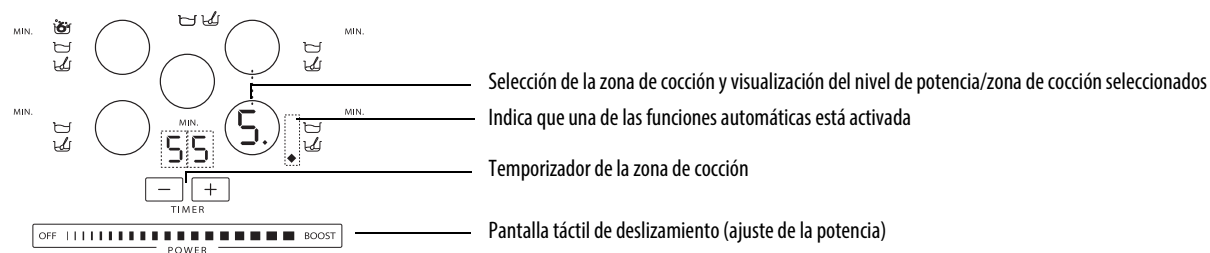
Para encender la placa, mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos aproximadamente: el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción.

Para apagarla, pulse la misma tecla hasta que la placa se apague. Todas las zonas de cocción están desactivadas



Si no se selecciona ninguna función en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.

Activación y ajuste de las zonas de cocción



Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida.

Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número cero 5, que indica el nivel de potencia intermedio.



Si no se selecciona ninguna función en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente. Si usa una olla que no es la adecuada, que no está correctamente situada o que no es de las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje "no pot" (no hay olla) en la pantalla (véase la figura a la izquierda). Si no se detecta la presencia de ninguna olla en un plazo de 60 segundos, la placa se apagará.

Para cambiar el nivel de potencia, mueva el dedo en horizontal por la pantalla táctil de deslizamiento: a medida que pase el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, el número que hay dentro del círculo aumentará/ disminuirá entre un máximo de 9 y un mínimo de 1. La pantalla táctil de deslizamiento se puede utilizar para activar la función de Ebullición rápida pulsando "BOOST" ("P" en la pantalla) La función de potencia "BOOST" se puede utilizar durante un máximo de 10 minutos después de los cuales el electrodoméstico ajustará automáticamente el nivel de potencia en el nivel 9.



Si hay más de una zona de cocción encendida, la pantalla táctil de deslizamiento le permitirá cambiar el nivel de potencia de la zona seleccionada, que se indica mediante un punto luminoso en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.

Desactivación de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulse APAGAR en la pantalla táctil de deslizamiento.



La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H".

La letra "H" es el indicador del calor residual. La placa tiene este indicador para cada zona de cocción; indica las zonas que todavía están calientes. Cuando la zona de cocción se enfríe, la pantalla se apagará.

Selección del temporizador


El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas + y - de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción. Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).

Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Bloqueo del panel de control



Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que se pueda encender sin querer (p. ej., durante la limpieza).

Pulse el botón  durante tres segundos: una señal acústica y un indicador luminoso situado encima del símbolo del candado le indicarán que se ha activado. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de desactivación. Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación.

El punto luminoso se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

IMPORTANTE: La presencia de agua, líquidos vertidos de ollas o cualquier otro objeto sobre el botón de debajo del símbolo podría activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de control.

Pausa

Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (menos la temporización). Pulse la tecla  en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla .


Descripción de las funciones automáticas



La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

Función 6th Sense

La función 6TH SENSE selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.

Después de colocar la cazuela con agua, encienda la placa y seleccione la zona de cocción que prefiera. Pulse la tecla : Se mostrará una "A" en la pantalla y el indicador se encenderá. Durante el calentamiento se muestra una animación en el espacio junto a la zona de cocción.



Para el funcionamiento correcto de la función 6TH SENSE:

- usar agua solamente (a temperatura ambiente);
- no añadir sal ni otros ingredientes o condimentos hasta que el agua alcance el punto de ebullición;
- no modificar el ajuste de potencia de la zona de cocción ni quitar o mover la cazuela;
- no usar ollas a presión;
- llenar la cazuela hasta al menos 1/3 de su capacidad total (mín. 1 litros) y nunca hasta el borde (consulte la tabla de la derecha).

Para unos resultados óptimos, siga las recomendaciones siguientes:

- no tapar las ollas en modalidad 6TH SENSE;
- no activar la función 6TH SENSE si la zona ya está caliente (letra "H" en pantalla).

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla para el uso de la función 6TH SENSE	Cantidad máxima de agua en la cazuela
18 cm	17-19 cm	5 litros


Cuando el agua llega al punto de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal suena tres veces a intervalos regulares. Después de la segunda señal, un cuentaminutos se activa automáticamente para controlar el tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, la placa selecciona de forma automática un ajuste de potencia menor para mantener la cocción a fuego lento. A partir de este momento puede añadir los ingredientes que desee, ajustar el temporizador y cambiar el ajuste de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función 6TH SENSE.




La función se desactiva cuando se selecciona la función "mantener".

- La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función 6TH SENSE y los niveles booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el booster con la función 6TH SENSE activada
- La calidad de los recipientes puede influir en las prestaciones de la función 6TH SENSE.

Función Cocción a fuego lento


Después de alcanzar el punto de ebullición, seleccione la función de Cocción a fuego lento: el nivel de potencia correcto para continuar la cocción a fuego lento. se ajusta automáticamente. Para desactivar la función  basta con pulsar OFF en el teclado deslizante.


Función Derretir



Esta función mantiene una temperatura baja permanente en la zona de cocción. Después de colocar la cazuela o el accesorio en la zona de cocción seleccionada, encienda la placa y seleccione la zona de cocción. Pulse la tecla : Se mostrará una "A" en la pantalla y el indicador se encenderá. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.


Flexicook


Esta función le permite usar la zona de cocción como dos zonas de cocción independientes o como una única zona extragrande.

Es perfecta para sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas (con una base de dimensiones máximas de 38 x 18 cm). Para activar la función Flexicook, encienda la placa y pulse el botón : El visor de las dos zonas de cocción muestra el nivel "5". Los dos puntos situados junto al número de nivel se encienden para indicar que la función Flexicook está activada.

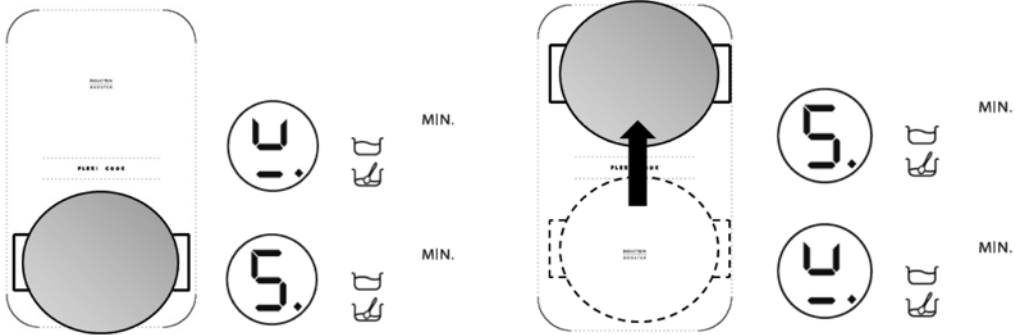
Para cambiar el nivel de potencia, mueva el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento: el número que se muestra dentro del círculo cambiará simplemente deslizando con rapidez el dedo entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Para desactivar la función de Zona flexible, pulse la tecla : las zonas de cocción vuelven al funcionamiento sencillo. Para apagar la zona de cocción, pulse OFF

 El mensaje “no pot”  (no hay olla) aparecerá en la pantalla de la zona que no haya podido detectar ninguna olla (ya sea debido a que no hay ninguna olla, a que está incorrectamente colocada o a que no es la olla adecuada para la placa de inducción en cuestión). Este mensaje permanecerá activo durante 60 segundos: período durante el cual podrá añadir o deslizar ollas dentro de la función Flexicook según prefiera.



Una vez hayan transcurrido 60 segundos, en caso de no haber ninguna olla sobre la zona, el sistema dejará de “buscar” ollas sobre esa zona y el símbolo  permanecerá visible en la pantalla para recordarle que la zona está inhabilitada.


Para volver a activar la función Flexicook en ambas zonas de cocción, pulse el botón .

La función Flexicook también puede detectar cuando una olla se desplaza de una zona a otra dentro del área Flexicook, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona desde la cual la sartén se ha desplazado originalmente (véase el ejemplo de la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador anterior al posterior, el nivel de potencia se mostrará en la pantalla correspondiente a la zona donde se ha colocado la olla).

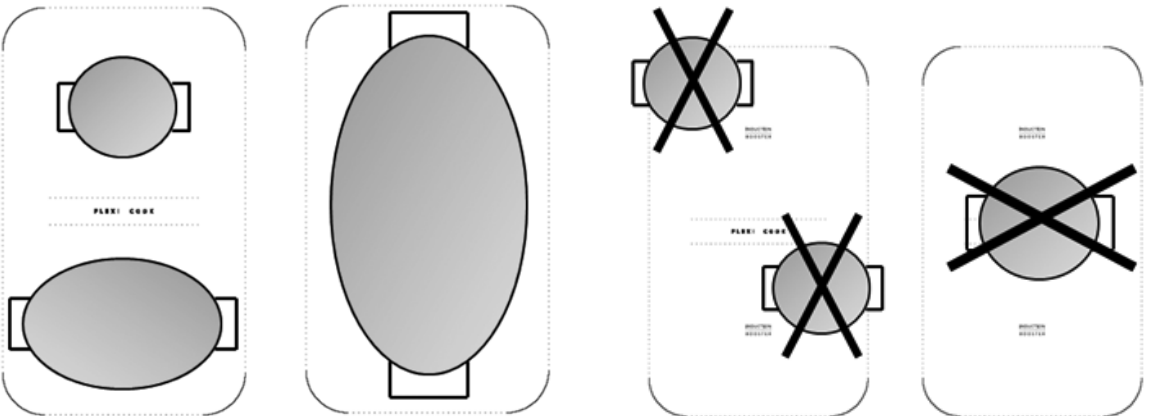



También es posible operar el área Flexicook como dos zonas de cocción independientes usando el botón correspondiente a la zona individual. Coloque la olla en el centro de la zona individual y ajuste el nivel de potencia con la pantalla táctil de deslizamiento.

 Importante: asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción de manera que cubran el logotipo  situado en el centro de la zona individual de cocción.

En caso de tratarse de ollas grandes o de sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de que las sartenes estén centradas en la zona de cocción cubriendo los dos logotipos .

Ejemplos de ollas bien colocadas y de ollas mal colocadas:



 Cuando la función Flexicook está seleccionada, no se pueden utilizar las funciones Booster y 6th Sense. Si el temporizador se ajusta, se mostrará junto a la imagen de placa térmica en la parte superior.

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con 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 abrasivos, esponjas ni estropajos. Su uso podría estropear el cristal.

- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar los restos incrustados y las manchas de comida.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar podrían dañar la placa, por lo que deben retirarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel absorbente de cocina o un limpiador específico para placas (según las indicaciones del fabricante).

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones que se indican en la sección "Instrucciones de uso".
- Conecte la placa a la red de suministro eléctrico y asegúrese de que hay tensión en la red.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si no fuera posible apagar la placa después del uso, desenchúfela de la red eléctrica.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla al encender la placa, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN DEL ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 30 segundos emite una señal acústica cada 10 segundos.	Presión permanente en la zona de control.	Agua o utensilios de cocina en la zona de control.	Limpie la zona de control.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F42 o F43	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.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error.		

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio Postventa:

1. Intente resolver el problema consultando la "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el problema persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de características), situado debajo del aparato (en la placa metálica). Este número también aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesario reparar la placa, póngase en contacto con el **Servicio asistencia autorizado**, que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta.

Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente
Potencia alta	7-8	Dorar, saltear, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos)
	6-7	Dorar, cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios
Potencia media	4-5	Cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche)
Potencia baja	1-2	Derretir, descongelar, mantener calientes los alimentos, mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1		Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz
APAGADO	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una "H")





Función		Descripción de la función
	Cocción a fuego lento	Selecciona un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante periodos prolongados. Adecuada para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Derretir	Selecciona un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	6th Sense	Lleva el agua a ebullición y luego reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Cuando el agua alcanza el punto de ebullición, emite una señal acústica, y se puede añadir cualquier ingrediente (p. ej., condimentos, pasta, arroz, verduras, carnes y pescados que se quieran hervir) o también conservas caseras o accesorios que se quieran esterilizar.
	Flexicook	Esta función combina dos zonas de cocción para ofrecer una superficie de cocción extragrande para recipientes rectangulares y ovales o parrillas. Para hacer a la parrilla alimentos grandes o numerosos (pescado, brochetas, verduras, filetes, salchichas de frankfurt). Para cocer con líquidos o caldo alimentos como carne enrollada y pescado entero en cazuelas / hervidores de pescado / parrillas.

TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Platos o tipos de cocción	Nivel de potencia y evolución de la cocción			
		Primera fase	Potencia	Segunda fase	Potencia
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Arroz	Sofreído y tostado	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster - 9	Ebullición	6-7
	Frito	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8-9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Guiso/estofado	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorado del sofrito	7-8
Carne	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	A la parrilla	Precalentamiento de la parrilla	7-8	Asado a ambos lados	7-8
	Dorado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7-8	Cocción	4-5
	Guiso/estofado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
Pescado	A la parrilla	Precalentamiento de la parrilla	7-8	Cocción	7-8
	Guiso/estofado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento de aceite o materia grasa	8-9	Fritura	7-8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción	5-6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ligera ebullición	3-4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	4-5
	Flanes	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Cocción	2-3



400010888000



Fabricante: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY

Whirlpool es una marca registrada de Whirlpool EE.UU.