INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Descargue el manual de instrucciones completo en **http://docs.whirlpool.eu** o llame al número de teléfono que se muestra en el folleto de la garantía.

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.
Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse 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.
⚠ Estas instrucciones son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, deberá consultar las instrucciones técnicas que le proporcionarán la información necesaria para modificar el aparato y adaptarlo a las condiciones de uso del país.
⚠ PRECAUCIÓN: El uso de los aparatos de gas para cocinar produce calor, humedad y productos de la combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada sobre todo cuando se está utilizando el aparato: mantenga los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de la ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando el nivel de la ventilación mecánica si estuviera presente.
⚠ ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. 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. Apague el aparato y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.
⚠ 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.
⚠ Si no se siguen las indicaciones de este manual al pie de la letra, se puede llegar a provocar un incendio o una explosión, causando daños materiales o personales.
⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años 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.
⚠ PRECAUCIÓN: Si se rompe el cristal de la placa: apague inmediatamente todos los quemadores y resistencias eléctricas y desconecte el suministro eléctrico del aparato; - no toque la superficie del aparato; - no utilice el aparato.
La tapa de vidrio puede romperse si se calienta. Apague todos los quemadores y las placas eléctricas antes de cerrar la tapa. No cierre la tapa con el quemador encendido.

USO PERMITIDO

⚠ PRECAUCIÓN: el aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.
⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.
⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).
⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice el aparato al aire libre.
⚠ Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla específica). No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.
⚠ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.
No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.
Si la superficie de la placa es de vidrio, no utilice planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.
No utilice: Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo. Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).
Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la

posición del símbolo de la llama pequeña.
Si va a instalar un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.
Los asientos protectores de goma situados debajo de las rejillas representan un riesgo y los niños pueden atragantarse en caso de que los traguen.Una vez retiradas las parrillas, asegúrese de que todos los pies estén correctamente montados.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que hay riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.
⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que existe riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.
⚠ Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.
⚠ ADVERTENCIA: La modificación del aparato y su método de instalación son esenciales para poder utilizarlo de forma segura y correcta en otros países.
⚠ Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.
⚠ La habitación debe estar equipada con un sistema de extracción de aire que expulse los humos de combustión.
⚠ La habitación también debe permitir una adecuada circulación del aire, ya que para la combustión normal se necesita aire. El caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada.
⚠ El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un tubo que tenga una sección transversal interior de al menos 100 cm^2; la abertura no debe ser vulnerable a ningún tipo de obstrucción.
⚠ El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión indirectamente, por ejemplo, de las habitaciones contiguas equipadas con los tubos de circulación de aire anteriormente descritos. Sin embargo, estas habitaciones no podrán ser salas comunales, dormitorios ni habitaciones ya que pueden presentar un peligro de incendio.
⚠ El gas licuado va hacia el suelo porque es más pesado que el aire. Por lo tanto, las habitaciones donde se encuentren las bombonas de GLP también deberán estar equipadas con rejillas de ventilación para permitir que el gas se escape en caso de fuga. Como resultado, las bombonas de GLP, ya estén parcial o completamente llenas, no deberán instalarse ni almacenarse en lugares que estén por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Es aconsejable mantener en la habitación solamente la bombona que se está utilizando, colocada de modo que no esté sometida al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura de la bombona por encima de los 50°C.
⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera 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.
Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador.
Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor deben cubrirse.

CONEXIÓN DEL GAS

⚠ ADVERTENCIA: Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
⚠ Compruebe que la presión del suministro de gas sea conforme a los valores indicados en la "Tabla de inyectores".
⚠ ADVERTENCIA: Las condiciones de regulación de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).
⚠ ADVERTENCIA: Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado y conectado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.
⚠ Si los aparatos están conectados al gas licuado, el tornillo de regulación debe apretarse lo más fuerte posible.
⚠ IMPORTANTE: cuando se utiliza una bombona de gas, la bombona o el recipiente de gas debe estar correctamente colocado (orientación vertical).
⚠ ADVERTENCIA: Esta operación debe realizarla un técnico cualificado
⚠ Para las conexiones de gas, use solo tuberías flexibles o rígidas de metal.
⚠ Conexión con un tubo rígido (cobre o acero) La conexión a la instalación de gas debe realizarse de manera que no suponga ningún esfuerzo en el aparato. Hay un empalme en forma de L en la rampa de alimentación del aparato y está provisto de una junta estanca para evitar fugas. La junta estanca

deberá sustituirse siempre después de girar el empalme del tubo (la junta se incluye con el aparato). El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2.

⚠ Conexión de un tubo de acero inoxidable flexible sin junta a un acoplamiento roscado El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2. Estos tubos deben instalarse de manera que nunca tengan más de 2000 mm cuando estén completamente extendidos. Cuando la conexión esté realizada, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no esté comprimido. Utilice únicamente tubos y sellos conformes con las normas nacionales en vigor.

⚠ IMPORTANTE: Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble (p. ej. el cajón). Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

⚠ El aparato debe ser conectado al suministro principal de gas o a la bombona de gas de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el aparato sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado "Adaptación a los distintos tipos de gas".

⚠ Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima 1* hasta la posición mínima 2* para comprobar la estabilidad de la llama.

ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

⚠ Para adaptar el aparato a un tipo de gas distingo del tipo de gas para el que se ha fabricado (que se indica en la etiqueta identificativa), siga los pasos específicos que se encuentran después de los dibujos de la instalación.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ IMPORTANTE: La información relativa a la tensión y la absorción de potencia se encuentra en la placa de características.

⚠ El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el mueble, a la red eléctrica. No tire del cable de alimentación.

⚠ 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 utilice 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, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada deberán sustituirlo para evitar peligros, ya que 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 electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

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

Utilice recipientes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.

Utilice exclusivamente recipientes con fondo plano.

Cuando sea posible, tape los recipientes durante la cocción.

Utilice una olla de presión para ahorrar aún más energía y tiempo.

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 30-2-1.

TABLA DE INYECTORES

CATEGORÍA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Caudal térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas mbar		
						min.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) **G20**	Rápido Semirrápido Auxiliar 2 Anillos	128 B 97 A 78 A 153 H3	3,00 1,65 1,00 4,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h 381 l/h	0,70 0,40 0,40 2,20	17	20	25
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) **G30**	Rápido Semirrápido Auxiliar 2 Anillos	85 A 66 A 50 102	3,00 1,65 1,00 4,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h 291 g/h	0,70 0,40 0,40 2,20	20	28-30	35
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) **G31**	Rápido Semirrápido Auxiliar 2 Anillos	85 A 66 A 50 102	3,00 1,65 1,00 4,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h 286 g/h	0,70 0,40 0,40 2,20	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 5 QUEMADORES	Caudal térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Aire necesario (m^3) para la combustión de 1m^3 de gas
G20 20 mbar	1R - 2SR - 1AUX - 1DCC	11,30	1076 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1R - 2SR - 1AUX - 1DCC	11,30	822 g/h	30,94
G31 37 mbar	1R - 2SR - 1AUX - 1DCC	11,30	807 g/h	23,80

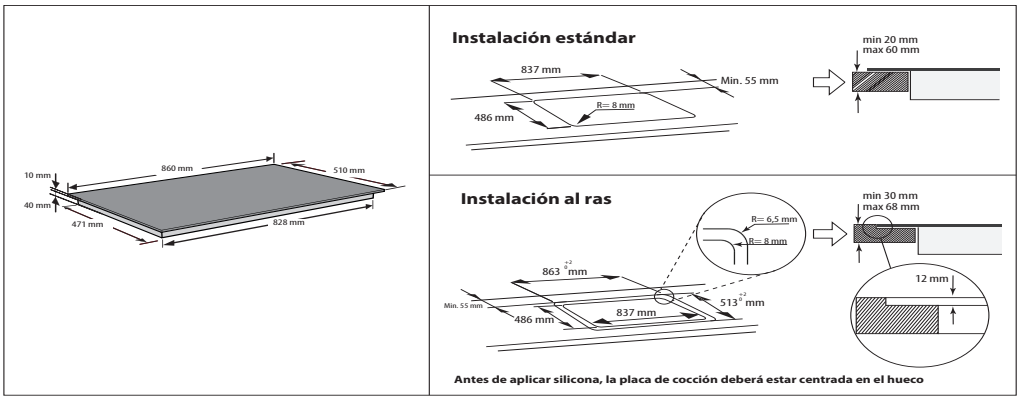
SUMINISTRO ELÉCTRICO: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1 W

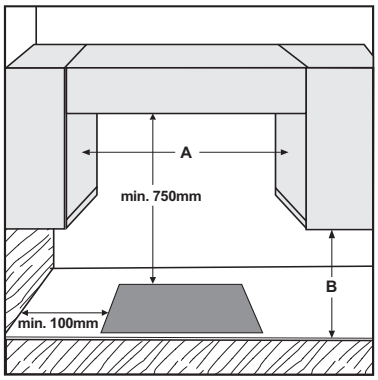
INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

- Utilice guantes de protección para manipular, preparar e instalar el electrodoméstico.
- Este producto se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 60 mm con instalación estándar. Para instalación empotrada 30 ÷ 68 mm de grosor.
- Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm por debajo de la parte superior de la superficie de trabajo y en ningún caso, a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa. Si desea instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que esté equipado con un sistema de refrigeración.

DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE





NOTA: si la distancia "A" entre los armarios de la pared es de 600 mm a 730 mm, la altura "B" debe ser de de 530 mm como mínimo.
Si la distancia "A" entre los armarios de la pared es mayor que la anchura de la zona de trabajo, la altura "B" debe ser de 400 mm como mínimo.
Si se instala un extractor sobre la superficie de cocina, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

MONTAJE

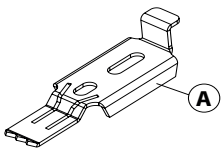
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.

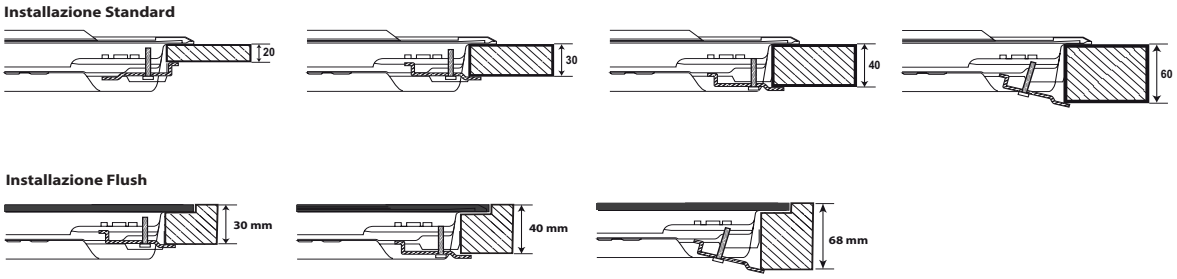


Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones.

NOTA: el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

Para fijar la placa, utilice las abrazaderas (**A**) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la encimera (consulte las siguientes figuras).





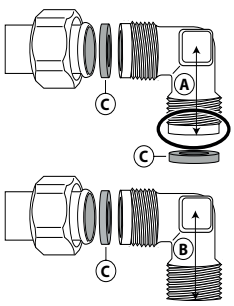
CONEXIÓN DEL GAS

- Conecte el tubo acodado (**A**)* o (**B**)* a la tubería principal de entrada a la placa e interponga la arandela (**C**), de acuerdo con la norma EN 549.

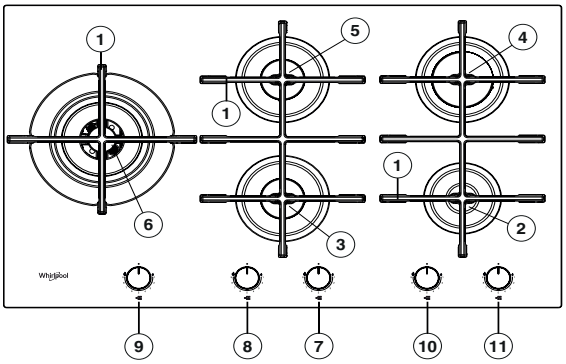
  *** Use el tubo acodado (A) para Francia y el (B) para los demás países.**

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

  Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima hasta la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Rejillas amovibles
2. Quemador auxiliar
3. Quemador semirrápido
4. Quemador rápido
5. Quemador semirrápido
6. Quemador de 2 anillos
7. Mando del quemador semirrápido
8. Mando del quemador semirrápido
9. Mando del quemador de 2 anillos
10. Mando del quemador rápido
11. Mando del quemador auxiliar

Símbolos

Círculo sombreado	●	Mando cerrado
Llama grande		Apertura/potencia máxima y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura mínima o potencia reducida

USO DIARIO

USO DE LA PLACA

⚠ No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

IMPORTANTE: cuando esté usando la placa, toda el área de la placa se puede poner caliente.

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad.
- La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).
- El mando 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.

NOTA: Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

La placa dispone de quemadores de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla de la derecha);
- utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano;
- utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado;
- no utilice ollas que sobresalgan más allá del borde de la placa;
- En el caso de sartenes con la base convexa, tipo wok, utilice la rejilla de apoyo (no suministrada); colóquela únicamente en el quemador de anillos múltiples;
- Evitar golpes accidentals con ollas, rejillas u otros utensilios de cocina
- No dejar parrillas para bistecs vacías somber la hirnalla encendida durante màs de 5 minutos.

IMPORTANTE: El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

QUEMADOR	Ø DE RECIPIENTE
2 Anillos	De 24 a 26 cm
Rápido	De 24 a 26 cm
Semirrápido	De 16 a 22 cm
Auxiliar	De 8 a 14 cm

No utilice:

- planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro;
- difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo;
- dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Los líquidos derramados sobre el área de la encimera caliente pueden dañar el vidrio.

AJUSTES PARA OTROS TIPOS DE GAS

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de datos y en el adhesivo informativo pegado sobre la placa, cambie los inyectores.
Quite el adhesivo informativo y guárdelo con el manual de instrucciones.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación:

- el cambio del inyector de gas debe realizarlo el Servicio de Asistencia o un técnico cualificado y homologado;
- si no se incluye el inyector con el electrodoméstico, solicítelos al Servicio de Asistencia;
- ajuste el suministro al mínimo.

NOTA: Si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

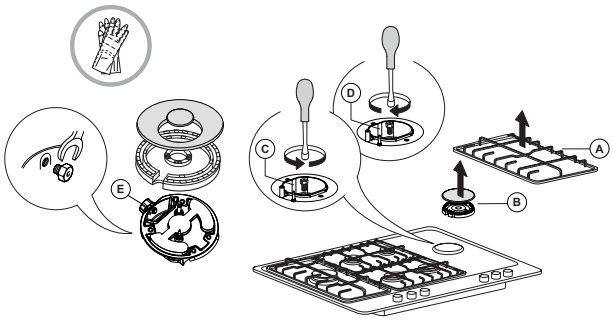
IMPORTANTE: Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

IMPORTANTE: cuando se utiliza una bombona de gas, la bombona o el recipiente de gas debe estar correctamente colocado (orientación vertical).

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES (consulte la tabla de inyectores en las Instrucciones de seguridad)

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

- Retire las parrillas (**A**).
- Extraiga los quemadores (**B**).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado, desenrosque el inyector (**C**) que va a sustituir.
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (**D**).
- Si la placa tiene un quemador de corona múltiple, utilice una llave lateral para cambiar el inyector **(E)**.



Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración del gas.

AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

⚠ Esta operación debe realizarla un técnico cualificado.

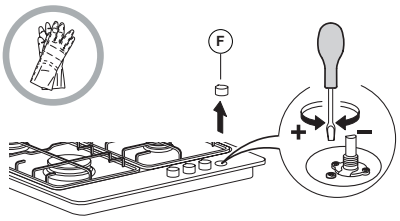
El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña).

No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.

Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando (**F**) y realice lo siguiente:

- apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (–);
- afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+).

En este punto, encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.



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

LLAMA MULTINIVEL

NIVEL	MÉTODO/TIPO DE COCCIÓN (RECOMENDADO PARA)	CONSEJOS DE COCINA
1-2	MANTENER CALIENTE	Ideal para ablandar manteca, derretir chocolate delicadamente al baño maría, descongelar porciones reducidas y mantecar risotto.
	COCCIÓN SUAVE	
3-4	COCCIÓN A FUEGO LENTO	Ideal para recetas de cocción lenta (arroz, salsas, asados, pescado) que usan líquidos (agua, vino, caldo) y para mantecar pasta, manteniéndola en ebullición suavemente.
	GUISAR	
5-6	ASANDO	Ideal para saltear y estofar verduras, cocer durante periodos largos, precalentar accesorios y obtener una consistencia cremosa.
	FREÍR	
7-8	SALTEADO AGITADO	Ideal para dorar, comenzar una cocción, llevar líquidos a ebullición con rapidez, freír productos congelados y asar carne y pescado a fuego vivo.
	ASADO AL GRILL	
9	CALENTAR RÁPIDO	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos o para calentar líquidos (agua).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ Desconecte el aparato de la red eléctrica.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

NOTA: Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.

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

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Limpie las partes vitrificadas y esmaltadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- **Las rejillas de hierro fundido pueden limpiarse en el lavavajillas. Retire los alimentos quemados antes de colocar las rejillas en la bandeja más baja del lavavajillas.**
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.

- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos 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 restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la placa no funciona bien, antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, consulte la guía de solución de problemas para determinar el problema.

1. **El quemador no se enciende o la llama no es uniforme**
   Compruebe que:
   - se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto;
   - la bombona de gas está vacía;
   - las aberturas de los quemadores están obstruidas;
   - el extremo del dispositivo de encendido está sucio;
   - las piezas de los quemadores están colocadas correctamente;
   - hay corrientes de aire alrededor de la placa.
2. **El quemador no permanece encendido**
   Compruebe que:
   - al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el sistema de protección;
   - las aberturas del quemador no están obstruidas junto al termopar;
   - el extremo del termopar no está sucio;
   - si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).
3. **Los recipientes no son estables**
   Compruebe que:
   - la parte inferior del recipiente es completamente plana;
   - el recipiente está centrado en el quemador;
   - se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

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

SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register.**

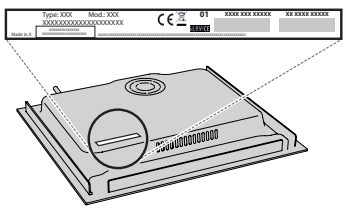
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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 serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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