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

USO PERMITIDO

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

INSTALACIÓN

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

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.
⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un

enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.
⚠ No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.
⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.
⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .
Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este 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.

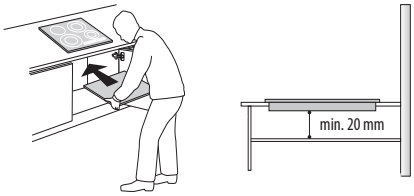
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.
La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.
Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.
Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE 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 60350-2.

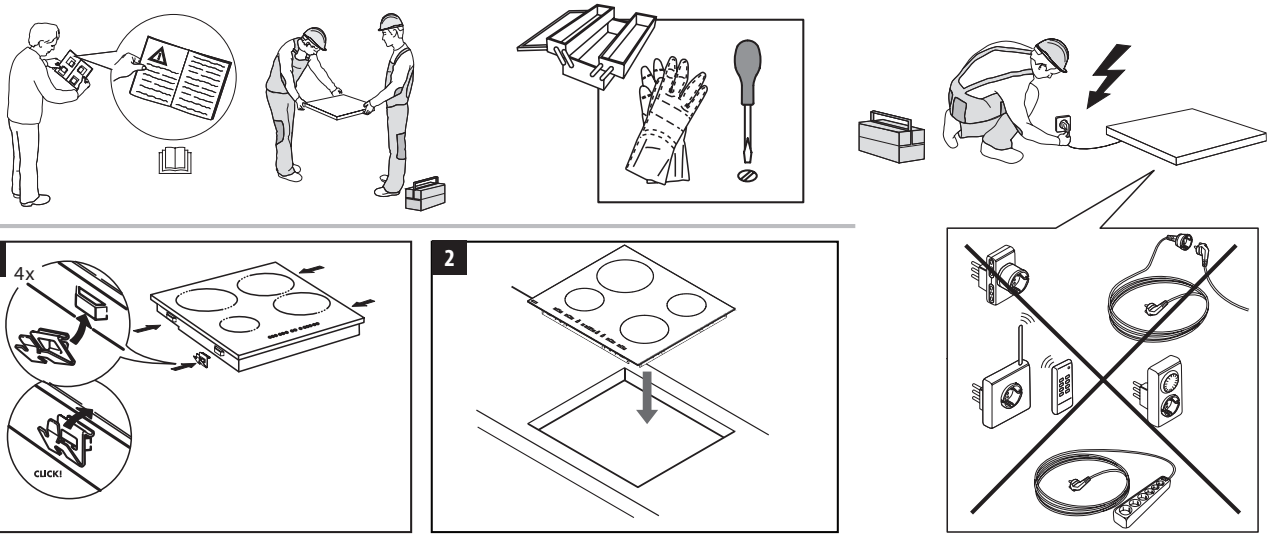
INSTALACIÓN



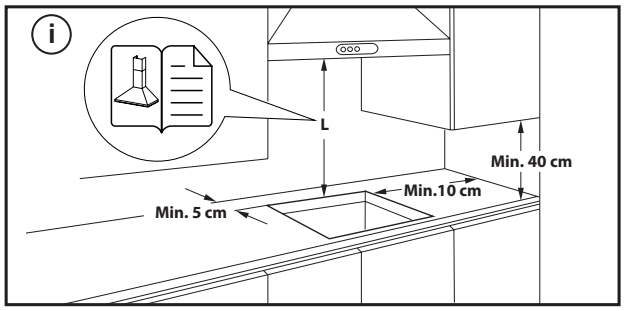
- **La placa de cocción debe colocarse en una encimera de al menos 20 mm de profundidad.**
- **Es preciso que no haya ningún elemento entre la placa y el horno (carriles transversales, soportes, etc.).**
- **Asegúrese de que el cable de alimentación es lo suficientemente largo para permitir una instalación cómoda.**
- **La distancia entre la cara inferior de la placa y el armario o panel de separación debe ser como mínimo de 20 mm.**
- Consulte las medidas y la instalación en la ilustración de este apartado.
- Se tiene que mantener una distancia mínima entre la placa y la campana. Consulte el manual del usuario de la campana para más información.
- Aplique la junta suministrada con la placa de cocción (si todavía no está instalada) después de limpiar su superficie.
- **No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad, que podría dañarlos.**
- Si debajo de la placa de cocción hay instalado un horno, asegúrese de que esté equipado con un sistema de refrigeración. Si la temperatura de los circuitos electrónicos supera la temperatura máxima permitida, la placa de cocción se apagará automáticamente; en este caso, espere unos minutos hasta que la temperatura de los circuitos descienda a un nivel aceptable y podrá volver a encender la placa.

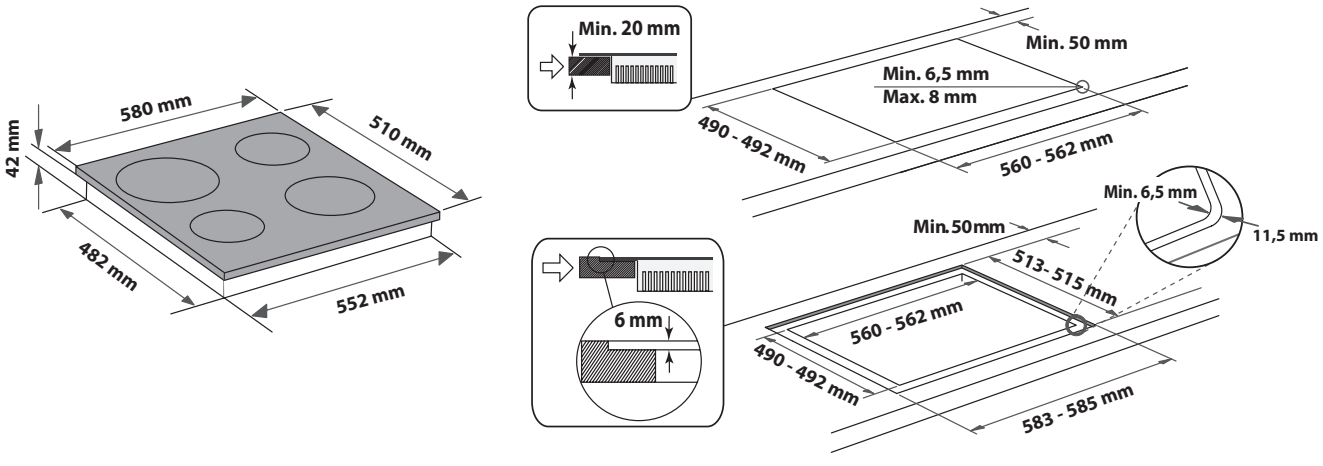
COLOCACIÓN DE LA PLACA

Una vez realizada la conexión eléctrica (consulte el apartado "Conexión eléctrica"), coloque los enganches en las ranuras correspondientes de los laterales de la placa, tal como se muestra en la ilustración. Después, presione la placa para encajarla en el hueco y compruebe que el cristal quede plano y paralelo a la encimera. Los enganches son aptos para todo tipo de encimeras (de madera, de mármol, etc.).



DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE





DESMONTAJE DE LA PLACA:

Para desmontar la placa, primero hay que desconectarla de la red eléctrica. Se recomienda encarecidamente liberar la parte inferior del horno, cajón, separador u otro. Esto permite al técnico acceder a la parte inferior de la placa para soltar los cuatro clips con un destornillador, levantar la placa y retirarla, evitando dañar la encimera.

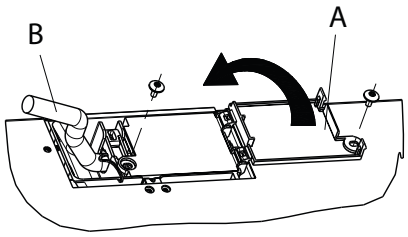
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
El cable de alimentación no está incluido en el paquete. Recuerde preparar su propio cable de alimentación.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.

CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES

Para la conexión eléctrica, utilice un cable H05RR-F o H05V2V2-F como se especifica en la tabla siguiente.

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	CONDUCTORES (CANTIDAD x TAMAÑO)
220-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (sólo para Australia)
220-240V 3~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415V 3N~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-425V 2N~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2



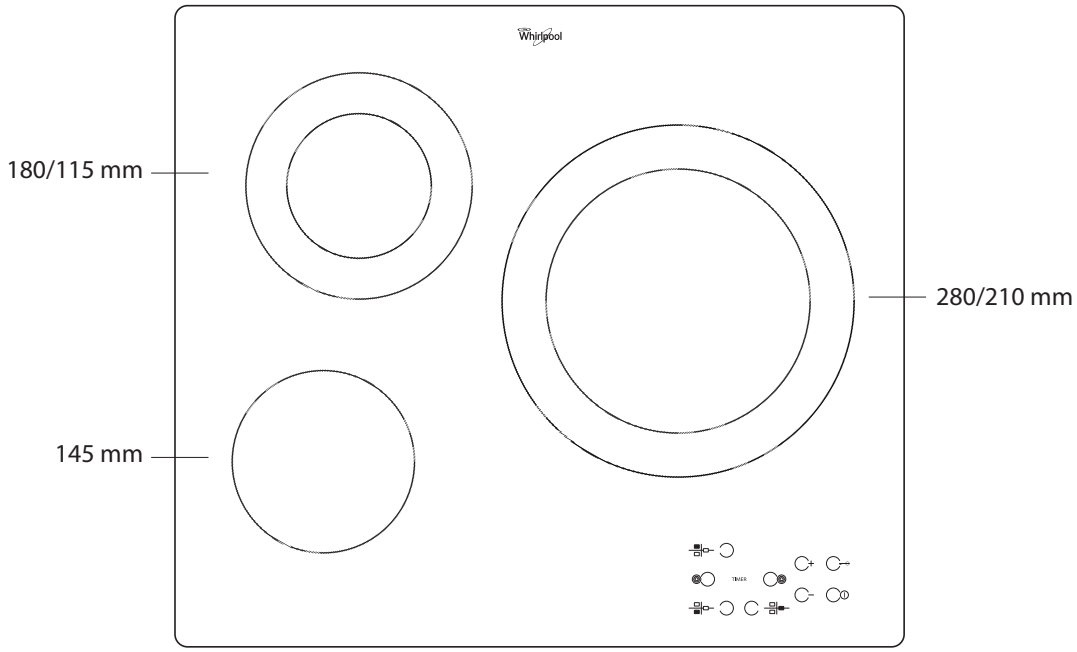
El aparato debe enchufarse a la alimentación mediante un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.

ATENCIÓN: El cable de alimentación debe tener una longitud suficiente para que la placa de cocción pueda retirarse de la encimera, y colocarse de forma que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

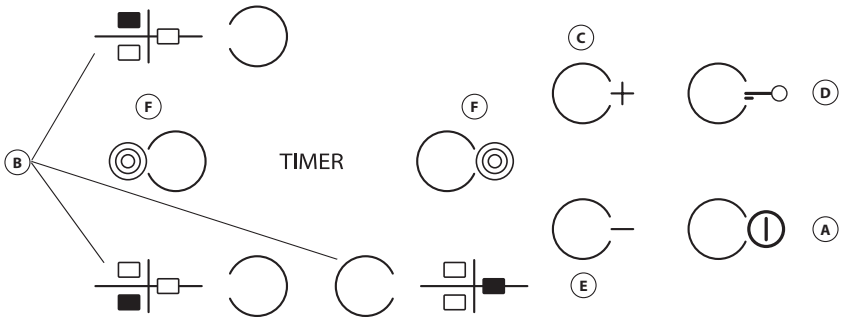
NOTA: el hilo de toma de tierra (amarillo/verde) debe conectarse al terminal que tiene el símbolo correspondiente ⏚, y ser más largo que el resto de hilos.

- Quite aproximadamente 70 mm de la cubierta del cable del cable de alimentación (**B**).
- Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los hilos. Inserte el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los cables al bloque de terminales, como se indica en el diagrama de cableado situado cerca del propio bloque.
- Fije el cable de alimentación (**B**) con la abrazadera.
- Cierre la placa de conexiones con la tapa (**A**) y fíjela con el tornillo.
- Terminada la conexión eléctrica, encaje la placa por la parte superior y fíjela a los resortes de sujeción.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PANEL DE CONTROL



- **A** Encendido/Apagado
- **B** Selección de zonas de cocción y timer
- **C-E** Aumento y disminución del nivel de potencia
- **D** Bloqueo de teclas
- **F** Activación/desactivación de la zona múltiple

PRIMER USO

Al primer encendido, el panel de mandos hará una prueba funcional de aproximadamente 1 segundo, después de lo cual se pondrá automáticamente en la función "Bloqueo de teclas". Pulsar de modo prolongado la tecla "D" para desactivar la función; la placa emite una señal acústica y el testigo se apaga.

NOTA: En caso de reset, repetir el procedimiento.

USO DIARIO

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PLACA

Para encender la placa de cocción hay que mantener pulsada la tecla "A" durante 2 segundos. La pantalla de las 4 zonas de cocción muestra "0". Si no se activa una zona de cocción en 20 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente por razones de seguridad.

ENCENDIDO Y AJUSTE DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Pulsar una de las teclas "B" correspondientes a la zona de cocción que se desea utilizar. Seleccionar la potencia de cocción con las teclas "E" o "C". Los niveles de cocción seleccionables van de 1 a 9. Pulsar las teclas "+/–" simultáneamente para cancelar todos los ajustes.

IMPORTANTE: una vez seleccionado el nivel de potencia, el control se desactiva a los 10 segundos.
Para modificar el nivel de potencia, pulsar la tecla de selección "B" y efectuar el ajuste con las teclas "E" o "C".

ZONA MÚLTIPLE

Tras seleccionar la zona deseada y programar el nivel (como se describe en la parte anterior) pulsar la tecla "F"; se enciende un indicador sobre la tecla y se activa la zona adicional.
Es posible utilizar la zona múltiple sólo en los siguientes casos:
- La zona de cocción está provista de zona múltiple;
- El nivel de potencia seleccionado es mayor que 0.

Para desactivar la zona múltiple pulsar la tecla "B" de la zona deseada y pulsar nuevamente la tecla "F".

TIMER

Para programar la función Timer hay que seleccionar la zona de cocción deseada, indicar el nivel de potencia y pulsar nuevamente la tecla de la zona de cocción; se enciende un punto luminoso en la pantalla de la zona que se va a temporizar. En las 2 visualizaciones parpadea "00" pulsar las teclas "C" o "E" para variar el tiempo de 1 a 99.

IMPORTANTE: a los 10 segundos, en las pantallas del temporizador aparece el nivel de potencia de las otras zonas de cocción.
Para ver el tiempo restante, pulsar dos veces la zona de cocción temporizada.

FUNCIÓN A

Esta función permite disminuir automáticamente el nivel de potencia de la zona de cocción desde el valor más alto (nivel 9) hasta el seleccionado por el usuario para una fase posterior de la cocción.
Para activar esta función, pulse primero el botón "+" cuando se alcance el nivel 9.
La pantalla muestra "A" y "9" parpadea alternativamente con poco brillo. En este punto, elija el nivel de potencia deseado (menos de 9) con el botón "–".
"A" y el nivel seleccionado parpadean alternativamente con poco brillo en la pantalla.
La función se activa una vez que "A" y el nivel seleccionado parpadean alternativamente con alto brillo en la pantalla.
Una vez que "A" deja de ser visible en la pantalla (la función "A" se desconecta automáticamente después de varios minutos, dependiendo del nivel de potencia ajustado), el proceso de cocción continúa con una potencia menor y la pantalla muestra solo el nivel de potencia seleccionado.
N.B.: esta función no es posible con el nivel 9.

BLOQUEO DE TECLAS

La función Bloqueo de teclas se activa manteniendo pulsada la tecla "D" hasta visualizar un punto luminoso sobre la tecla de función. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. La función permanece activada incluso después de que se haya apagado la placa y se haya encendido de nuevo, y se puede desactivar pulsando de nuevo el botón "D" hasta que se apague el punto de encima del botón de función.
Cuando la placa de cocción está apagada con el bloqueo de teclas activado, para encender la placa de cocción, desactive primero la función de bloqueo de teclas pulsando de nuevo el botón "D" hasta que el punto situado sobre el botón de función se apague.

La presencia de agua, líquidos vertidos de recipientes o cualquier otro objeto sobre los mandos podría activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de teclas.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cuando la zona de cocción está apagada, el indicador de calor residual "H" permanece encendido,o parpadea alternando con "0", hasta que la temperatura de la placa desciende a un nivel seguro.

IMPORTANTE: La placa de cocción está equipada con una función de apagado automático. Si se utiliza el mismo nivel de potencia durante mucho tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente (por ejemplo, después de haber funcionado durante una hora al máximo).

IMPORTANTE: Para evitar dañar la placa permanentemente:
- no utilice ollas cuya base no sea plana;
- no utilice ollas con base esmaltada;
- no ponga ollas calientes encima del panel de control.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	NIVEL (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Potencia máxima	9	Ebullición	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	9 – 8	Abrasador	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados, hervir rápidamente.
Potencia alta	8 – 7	Dorar – mantener el hervor – cocinar a la parrilla	Ideal para dorar, mantener el hervor a fuego fuerte, cocinar y asar a la parrilla (duración corta, 5-10 minutos).
	7 – 6	Freír – cocinar – cocinar a la parrilla	Ideal para mantener el hervor a fuego lento, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10-20 minutos), precalentar y freír.
Potencia media	6 – 5	Freír suavemente	Ideal para freír huevos, tortillas.
	5 – 4	Cocer – cocer a fuego lento, guisar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	4 – 3	Espesar – mantecar pasta	
Potencia baja	2 – 1	Mantener calientes los alimentos – mantecar risottos	Ideal para mantener calientes los alimentos recién cocinados (por ejemplo, salsas, sopas, minestrone), mantecar risottos y mantener calientes los platos para servir.
Potencia mínima	1	Descongelando	Ideal para descongelar productos pequeños y fundir chocolate o mantequilla.
Potencia cero	0	–	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con "H").

La placa también tiene la función "Autoapagado" para apagar la zona de cocción si no se hace ninguna modificación del nivel de potencia al cabo de un periodo de tiempo determinado en función del ajuste de potencia. En la tabla se muestra la duración de cada nivel de potencia.

NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE AUTOAPAGADO
0	30 segundos aproximadamente
1	10 horas
2	5 horas
3	5 horas
4	4 horas
5	3 horas
6	2 horas
7	2 horas
8	2 horas
9	1 hora

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

- Lea y siga las instrucciones del apartado "Uso diario".
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si se ha seleccionado una zona de cocción y en la pantalla aparece "**F**" o bien "**ER**" seguido de un número, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el código de error es "**F03**", "**ER03**" o "**E02**", intente resolverlo siguiendo estas instrucciones:
  - Si aparece el error "**E02**", asegúrese de que no ha pulsado los botones durante más de 5 segundos, de que no hay ningún objeto en la zona de la HMI y de que está limpia y seca - al limpiar, siga el párrafo "Mantenimiento y limpieza".
  - Si aparece el error "**F03**", pruebe a apagar y encender la placa de cocción.
  - Si aparece el error "**F04**", póngase en contacto con el servicio postventa e indíqueles el código que aparece.
- Si la placa de cocción no funciona después de un uso intensivo, es debido a la elevada temperatura interna de los componentes. Espere unos minutos hasta que descienda la temperatura.
- Si el calentador no está encendido continuamente pero se enciende y apaga cíclicamente aunque, en la pantalla, el nivel de potencia no cambie, esto forma parte del funcionamiento normal de la placa. El ciclo de encendido/apagado permite la regulación de la potencia del calentador y es totalmente normal. En algunos casos, una protección térmica podría apagar el calentador un rato para evitar que el cristal se dañe. Ejemplos de algunos de esos casos: cocinar mucho tiempo a un nivel de potencia alto; usar recipientes más pequeños que la resistencia y bases de recipientes que no sean planos.
- Si la placa de cocción emite un breve sonido sin que el cliente pulse ningún botón, tenga cuidado con cualquier derrame de líquido en la HMI. Por favor, seque la HMI y continúe utilizando la placa. Si la placa se ha apagado automáticamente, puede deberse a la presencia de un líquido en la HMI. Por favor, seque la HMI y vuelva a encender la placa.

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

SERVICIO POSTVENTA

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

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

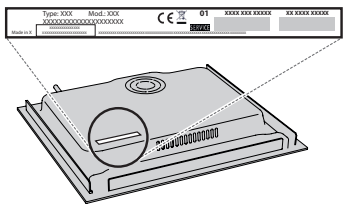
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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;



Mod. **XXX XXX**
Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**
Prod.N. **86999XXXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

- 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).