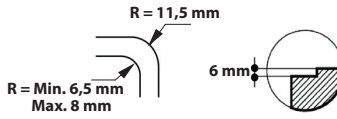
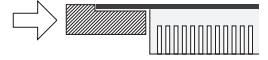
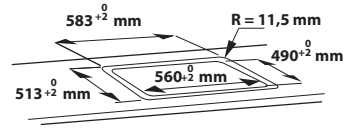
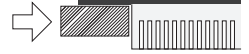
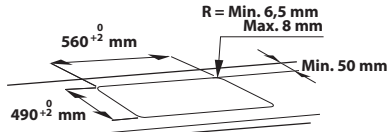
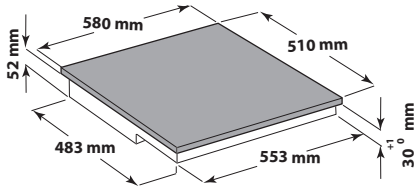
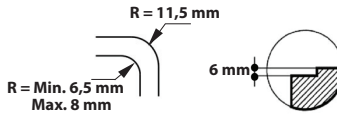
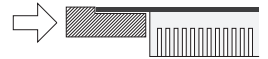
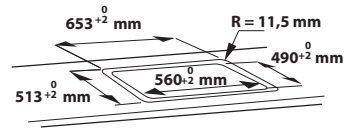
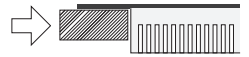
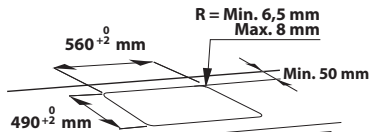
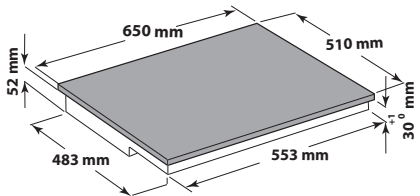
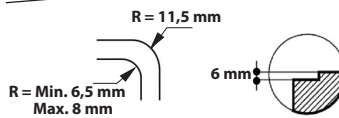
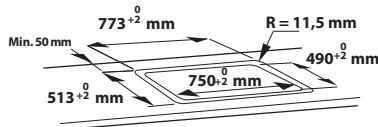
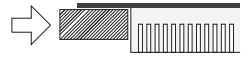
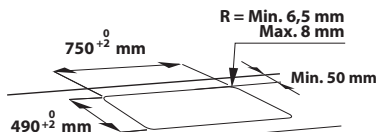
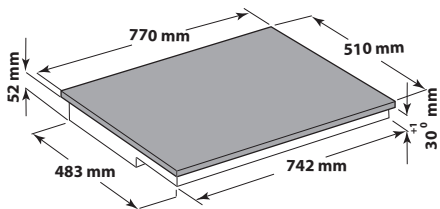
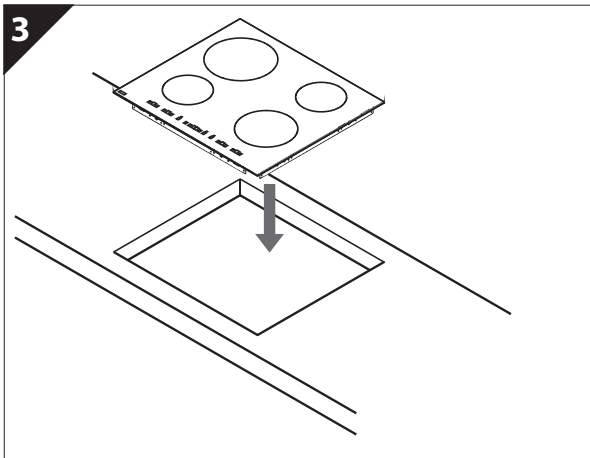
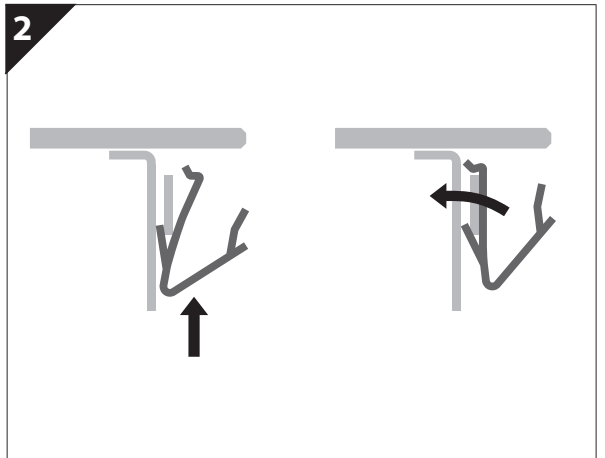
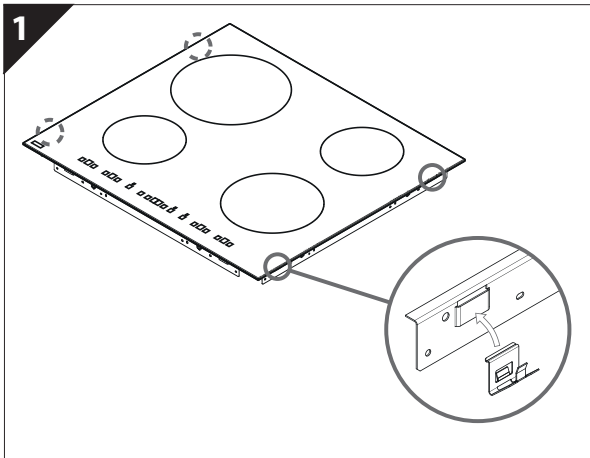
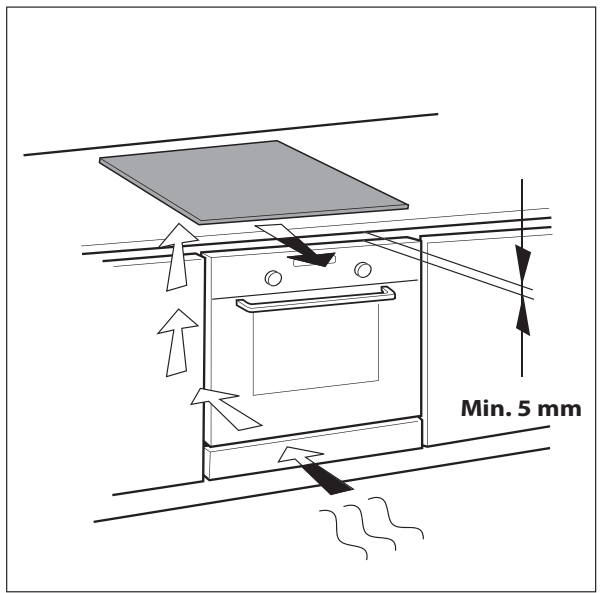
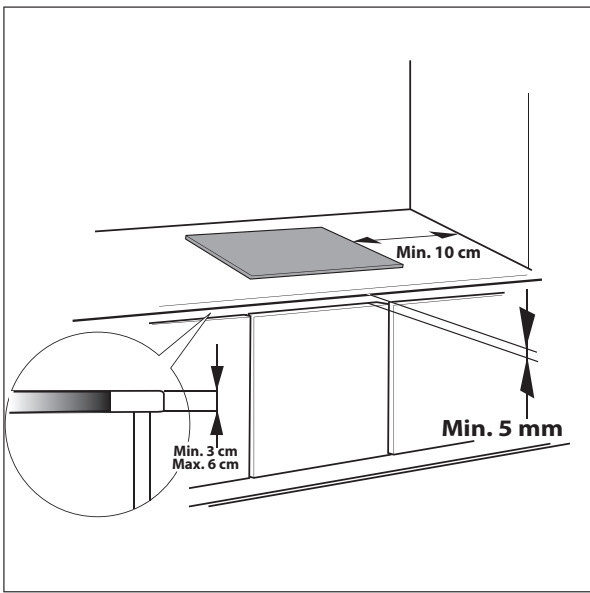


A**B****C**



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Antes de usar el electrodoméstico, lea atentamente las siguientes instrucciones.

Guarde estas instrucciones para consultas posteriores.

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:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- 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.
- La normativa exige que el electrodoméstico cuente con toma de conexión 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 alargadores, regletas ni adaptadores. No conecte el electrodoméstico a un enchufe que pueda ser manejado por control remoto.
- 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 el ajuste incorrecto de los mandos.
- No utilice el electrodoméstico al aire libre.
- 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. 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 electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo 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.

- No toque las resistencias del electrodoméstico durante ni después del uso. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
 - 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.
 - Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del electrodoméstico.
 - Si la superficie está agrietada, desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
 - El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción de corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
 - Cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una placa 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 contraincendios.
- PELIGRO:** No deje nada en la superficie de cocción, podría producirse un incendio si el electrodoméstico se enciende de manera accidental.
- 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 que esta se apague automáticamente mediante el detector de recipientes (solo para electrodomésticos por inducción).

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE


Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

Para unos resultados óptimos, siga las recomendaciones siguientes:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía (no utilizarlas con la modalidad "6th Sense").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

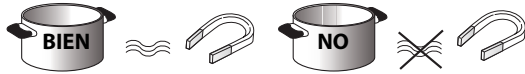
- Este electrodoméstico ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con las normas de seguridad de la Directiva sobre «Baja Tensión» 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE de acuerdo con las modificaciones) y las normas de protección de la Directiva «EMC» 2004/108/CE.
- Este aparato cumple 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: Si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice solo ollas marcadas con el símbolo «INDUCTION SYSTEM» (Véase la figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

OLLAS Y SARTENES ANTERIORES



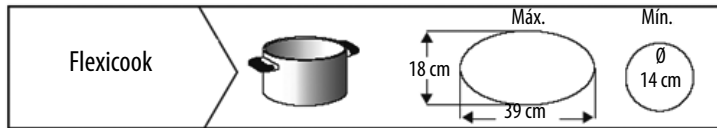
Para comprobar si las ollas o sartenes son compatibles con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: los recipientes solo serán adecuados si son atraídos por el imán.

- Asegúrese de que el fondo de los recipientes sea liso, ya que podrían dañar la superficie de cocción de la placa. Compruebe los platos.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre el panel de mandos de la placa. Esto podría provocar daños.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

 XL ∅ 30 cm	 14 cm (Zona dual) → 30 cm	 XL ∅ 28 cm	 18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 L ∅ 24 cm	 17 cm → 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → 21 cm
 M ∅ 18 cm	 14 cm → 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

IMPORTANTE: para el valor del diámetro del fondo de la olla correspondiente a cada zona es posible activar la función «6th Sense»; consultar el apartado «Función 6th Sense».



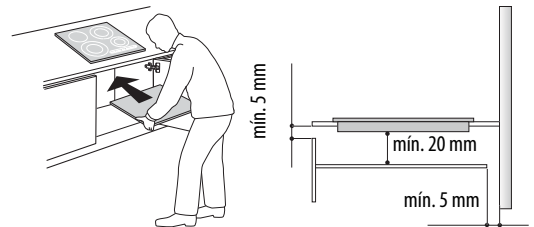
INSTALACIÓN

Después de desembalar la placa, revísela para comprobar que no haya resultado dañada en el transporte. En caso de duda, póngase en contacto con el vendedor o el Servicio de Postventa.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

⚠ ADVERTENCIA

- Monte un panel separador debajo de la placa.
- La parte inferior del electrodoméstico no debe quedar accesible después del montaje.
- No monte el panel separador si se monta un horno debajo.
- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de instalación.
- Los niños no deben llevar a cabo el proceso de instalación. Mantenga a los niños alejados durante la instalación del dispositivo. No deje el material de embalaje (bolsas de plástico, trozos de poliestireno, etc.) al alcance de los niños durante y después de la instalación del dispositivo.



- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para garantizar el funcionamiento correcto del electrodoméstico, no se debe obstruir el espacio mínimo (mín. 5 mm) necesario entre la placa y la parte superior de la unidad.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de colocar la placa de cocción; quitar cuidadosamente las virutas y los residuos de serrín.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio Postventa para solicitar el kit de montaje con tornillos 4801 211 00112.
- Para retirar la placa de la encimera utilice un destornillador (no suministrado) para soltar los resortes de la parte inferior del electrodoméstico.
- No instale la placa de cocción encima del lavavajillas o la lavadora, para evitar que los circuitos electrónicos entren en contacto con el vapor de agua o la humedad y se dañen como resultado.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

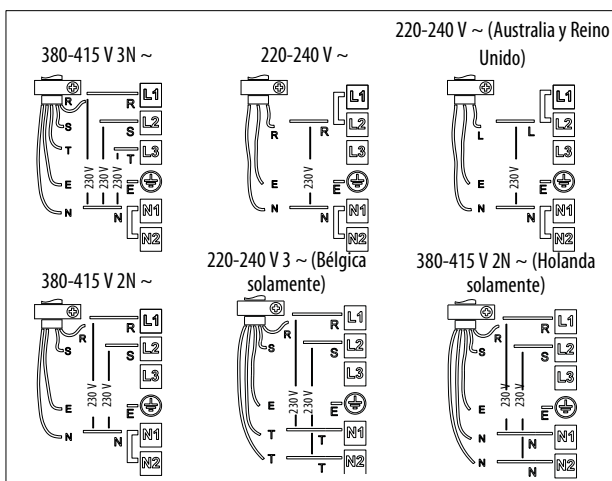
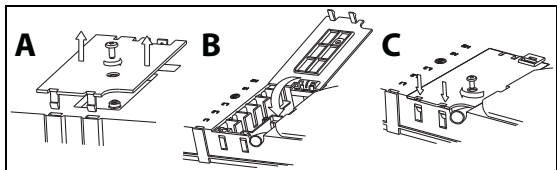
- **desenchufe el aparato de la red eléctrica.**
- **La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.**

- **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.**
- **La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.**
- **Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.**
- **No utilice prolongadores.**
- **Durante la instalación, compruebe que el electrodoméstico no provoca daños en el cable de alimentación.**

Conexión a la placa de terminales

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

Cables	Número por tamaño
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
220-240 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 conexión (A) aflojando el tornillo e insertando la tapa en la bisagra del bloque (B).
2. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
3. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
4. Cierre la tapa (C) y fíjela a la regleta con el tornillo - punto (1).

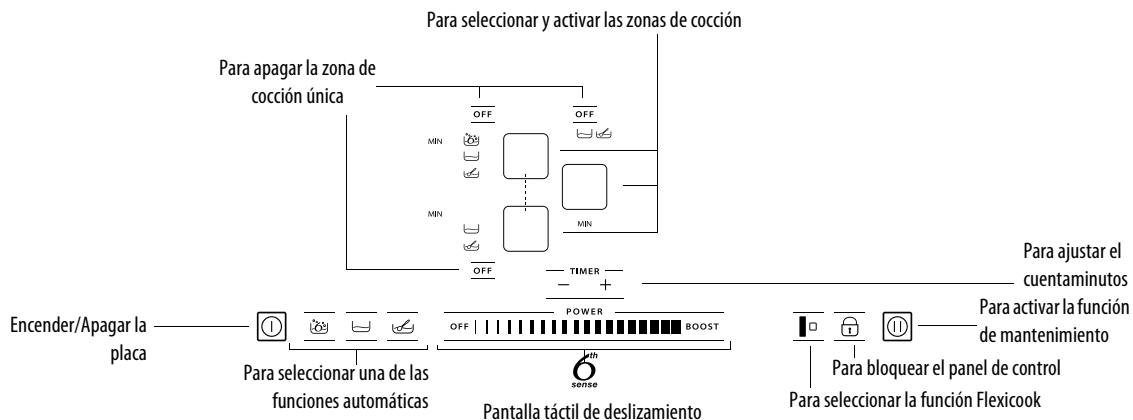
Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.

Si la placa ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones adjuntas al cable de alimentación. Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un selector multipolar con distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Descripción del panel de control

INSTRUCCIONES DE USO

El panel tiene una pantalla táctil: para utilizarla, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).




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 apagadas.

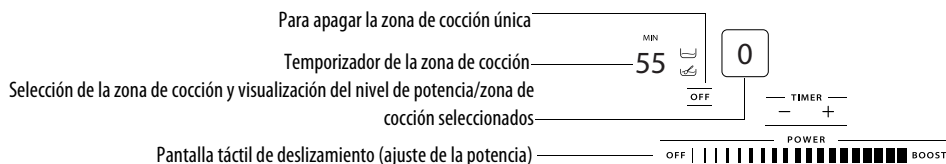
Para apagar la zona de cocción única

Para apagar la zona de cocción única, pulse el **OFF** botón correspondiente.



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

Encendido y ajuste de las zonas de cocción



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

Active la zona de cocción pulsando la tecla cuadrada correspondiente: la tecla cuadrada muestra el número 0.

Para cambiar el nivel de potencia, mueva el dedo en horizontal 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. Puede activar la función de ebullición rápida pulsando "BOOST" en la pantalla táctil de deslizamiento ("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. En los modelos con tres zonas de cocción, se pueden seleccionar tres niveles "BOOST" al mismo tiempo: en este caso, el electrodoméstico adaptará automáticamente la distribución de potencia en las tres zonas.



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.



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.

Apagado 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 apaga y, si la zona sigue caliente, se muestra la letra "H" en el cuadrado.

La letra "H" es el indicador del calor residual. La placa está dotada de un indicador por cada zona de cocción; el indicador señala las zonas que aún tienen una temperatura elevada. Cuando la zona de cocción se enfría, la pantalla se apaga.

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.

Para el temporizador asociado a la función "6th Sense", consultar la descripción de la función en las páginas siguientes.

Bloqueo del panel de control



Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la puedan encender (por ejemplo, durante la limpieza).

Pulse la tecla  durante tres segundos: suena una señal acústica y se enciende un indicador encima del símbolo de bloqueo para confirmar la activación. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de APAGAR. Para desbloquear los controles, repita el procedimiento de activación de la función de seguridad para niños. El punto luminoso se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

IMPORTANTE: El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de las teclas.


Pausa


Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (salvo la función 6th Sense y la temporización).

Pulse la tecla ; en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla .


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 «0». 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.

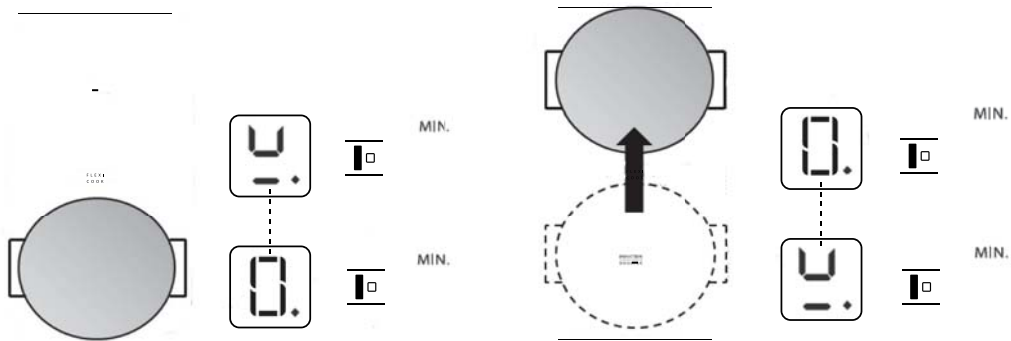


El mensaje «no pot»  (no hay olla) aparecerá en la pantalla de la zona que no haya podido detectar ninguna olla (ya sea debido a que no hay ninguna olla, a que está incorrectamente colocada o a que no es la olla adecuada para la placa de inducción en cuestión). Este mensaje permanecerá activo durante 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 .

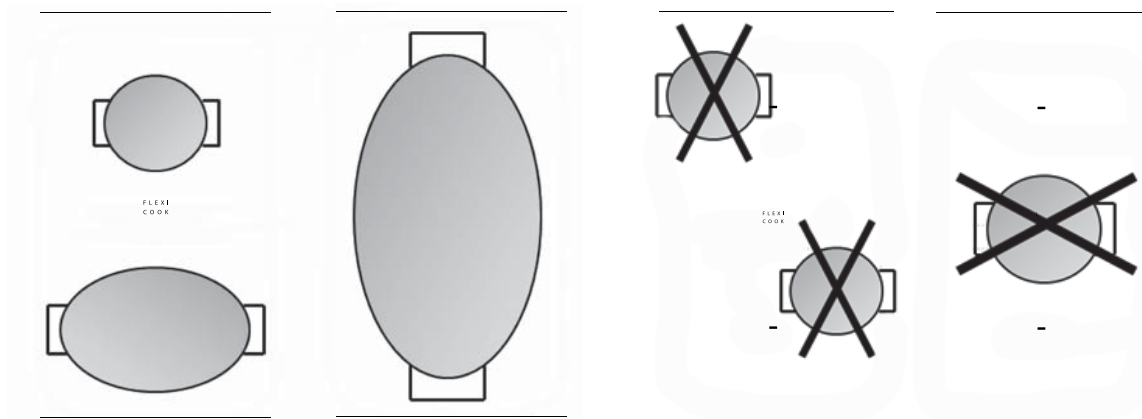
La función Flexicook también puede detectar cuando una olla se desplaza de una zona a otra dentro del área Flexicook, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona desde la cual la sartén se ha desplazado originalmente (véase el ejemplo de la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador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

i 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:



i 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.


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;
- llenar la cazuela hasta al menos 1/3 de su capacidad total (mín. 1 litro) y nunca hasta el borde (consulte la tabla de la derecha).
- No utilizar ollas a presión en modalidad 6th Sense.

Para unos resultados óptimos, siga las recomendaciones siguientes:

- No activar la función 6th Sense si la zona ya está caliente (letra «H» visible 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
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 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 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 en otras zonas de cocción.

La calidad de las ollas puede influir en las prestaciones de la función 6th Sense.

Cocción a fuego lento

Después de alcanzar el punto de ebullición pulse la tecla  y la placa ajustará de forma automática el nivel de potencia correcto para continuar la cocción a fuego lento. Aparece "A" en la pantalla: el indicador se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

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.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

- No utilice nunca limpiadoras de 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").

Si el cristal tiene el logotipo iXelium™ significa que su placa ha sido tratada con iXelium™. iXelium™ es el acabado exclusivo de Whirlpool que garantiza una limpieza perfecta y un brillo duradero.

Por tanto, **si tiene una placa IXELIUM, le recomendamos encarecidamente que cumpla las siguientes recomendaciones de limpieza:**

- Utilice un trapo suave (lo mejor es la microfibra) humedecido con agua o con un limpiacristales común.
- Si desea mejorar el resultado de la limpieza, deje el cristal en contacto con un paño húmedo durante un par de minutos.

IMPORTANTE: no use esponjas ni estropajos abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de cristal.

- Limpie la placa, una vez que se haya enfriado, después de cada uso para eliminar los posibles restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar pueden dañar la superficie vitrocerámica, por lo que deben ser limpiados de inmediato.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Use un paño suave, papel de cocina absorbente o un producto específico para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquido en la zona de cocción puede hacer que las sartenes vibren o se muevan
- Seque bien la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones que se indican en la sección "Instrucciones de uso".
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla al encender la placa, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 10 segundos emite una señal acústica cada 30 segundos.	La zona de los mandos está presionada.	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de los mandos.	Limpie la zona de los mandos.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
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 las recomendaciones que se ofrecen en la «Guía para la resolución de problemas».
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si después de realizar estas comprobaciones el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica más cercano

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el 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);
- su dirección completa;
- su número de teléfono y el prefijo.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio Postventa autorizado** (para garantizar 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) y para 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 cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: 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 y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
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 automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuado 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 (chorros) 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 automáticamente un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	6th Sense 6th Sense ebullición de agua	Identifica automáticamente el alcance de la fase de ebullición del agua y 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 (por ejemplo, condimentos, pasta, arroz, verduras, carnes y pescados) que se quieran hervir o también conservas caseras o accesorios que se quieran esterilizar.
	Flexicook	Función que une dos zonas de cocción y permite utilizar recipientes o parrillas rectangulares u ovalados aprovechando toda el área disponible. Para asar alimentos de grandes dimensiones o en grandes cantidades (pescado, pinchos, verduras, bistecs, salchichas). Para cocinar en cacerola/cazuela/sartén recetas como asados arrollados o pescados enteros, generalmente acompañados por salsas o caldos.

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	Hervido	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 sartén	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 sartén	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	5-6
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne picada	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