

Whirlpool



Manual de usuario



www.whirlpool.eu/register



MANUAL DE USUARIO



GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL.

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

ÍNDICE ALFABÉTICO

GUÍA DE SALUD Y SEGURIDAD.....	3
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
GUÍA DE USO Y CUIDADO.....	5
Descripción del producto	5
Panel de control	5
Accesorios.....	6
Cómo usar el aparato	6
Primer uso	6
Ajustes	7
Uso diario.....	8
Favoritos.....	10
Funciones especiales.....	11
Tabla de cocción	13
Mantenimiento y limpieza.....	14
Wi-Fi FAQ	14
Resolución de problemas.....	15
Sonidos emitidos durante el funcionamiento	16
Cocción verificada	16
Servicio postventa	16
GUÍA DE INSTALACIÓN.....	17

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

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.

⚠ 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 las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores de 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: 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.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

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 encistar 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.


⚠ 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 aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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 los requisitos de diseño ecológico establecidos en el Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

El fabricante, Whirlpool EMEA S.p.A., declara que el modelo I200 Maestro de aparato electrodoméstico con el equipo de radio is cumplen con la directiva 2014/53/UE.

Encontrará el texto completo de la declaración de conformidad en el sitio web siguiente: <https://docs.whirlpool.eu>.

El equipo de radio utiliza la banda de frecuencia ISM de 2,4 GHz y la potencia máxima de la radiofrecuencia no supera los 20 dBm (PIRE).

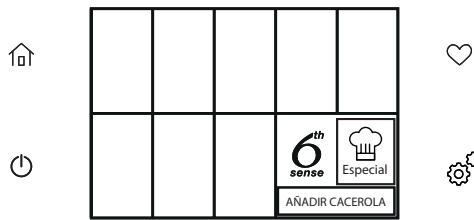
Este producto incluye software de código abierto desarrollado por terceros. La declaración de uso de licencia de código abierto está disponible en el sitio web siguiente: <https://docs.whirlpool.eu>.





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Placa
- 2. Panel de control

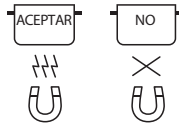
PANEL DE CONTROL



	Encender/Apagar la placa	Botón específico para encender y apagar toda la placa. El botón está siempre activo en cualquier pantalla sea cual sea el estado de la placa.
	Pantalla principal	Botón específico para acceder a la pantalla inicial, puede seleccionarse en cualquier momento durante la navegación.
	Favoritos	Botón específico para activar la pantalla con la lista de funciones guardadas o sugeridas de la placa.
	Ajustes de la placa	Botón específico para acceder a todos los ajustes y configuraciones de la placa.

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida.

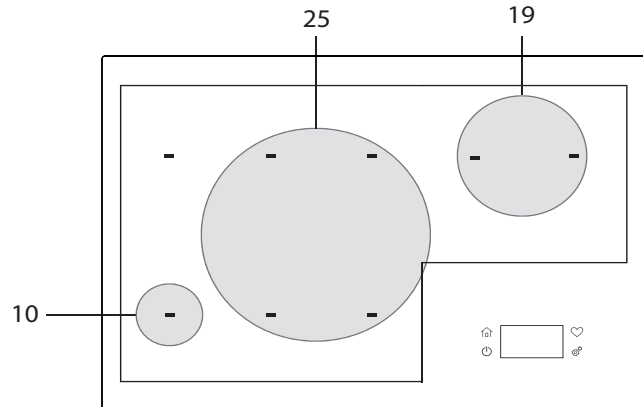
La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas.

Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.



(Diámetro de la base de la olla en centímetros)

CÓMO USAR EL APARATO

PRIMER USO

Secuencia de ajustes de los parámetros requeridos cuando la placa se enciende por primera vez.

Para configurar los ajustes más tarde, entre en el menú de Ajustes "⚙️".

1	Idioma	Desplácese por la lista para seleccionar el idioma deseado y pulse para confirmar.	<input type="button" value="GUARDAR DEMO"/> <input type="button" value="SIGUIENTE"/>
2	Wi-Fi	Configura la conexión entre el aparato y la red de internet doméstica (consulte la hoja de detalles). Si la conexión Wi-Fi se configura ahora, el sistema tomará automáticamente la fecha y la hora. La conexión Wi-Fi puede configurarse más tarde y la fecha y la hora pueden ajustarse manualmente ahora.	<input type="button" value="CONFIGURAR AHORA"/> <input type="button" value="SALTAR"/>
3	Hora	Configura la hora en mm:hh. El formato puede modificarse más tarde en los ajustes del sistema.	
4	Fecha	Configura la fecha en formato dd:mm:aaaa. El formato puede modificarse más tarde en los ajustes del sistema.	
5	Potencia	Configura la potencia máxima de la placa, que puede seleccionarse entre los siguientes valores: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.	

GUARDAR MODO DEMO :
Modo utilizado en tiendas al por menor para presentar las principales funciones del menú. Para volver a la secuencia del menú original, pulse el botón de ajustes «⚙️» y seleccione el modo de demostración en la sección del menú «Información». Una vez eliminada la selección del modo, pulse el botón de la pantalla principal «⏪».




USO DE LA PANTALLA TÁCTIL

- Para desplazarse por los menús, toque la pantalla con el dedo;
- Puede ajustarse la velocidad a la que se mueve la pantalla en función de la presión que ejerza con el dedo;
- Para seleccionar o confirmar una elección, toque la pantalla según el valor o elemento del menú escogido;

- Puede acceder a la pantalla anterior o siguiente pulsando los botones específicos "Siguiente" y "Volver";
- Los botones que aparecen sombreados en gris corresponden a las funciones que no pueden seleccionarse actualmente.



AJUSTES

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, pulse el botón "⚙️".

 Temporizador	Accede a la función del temporizador cuando la placa está apagada.
 Silencio	Silencia todos los sonidos de los indicadores de la placa.
 Bloqueo control	Desactiva la entrada del botón. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para desactivar el modo.
Otras opciones: Gestión energética	Ajusta la potencia de la campana según las preferencias personales o de la potencia máxima de su contador de electricidad: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Preferencias:	
Hora y fecha	Para ajustar tiempos, fecha, hora y formatos de menús.
Volumen de sonido de alertas	Ajusta el volumen de los sonidos de alerta para el temporizador y los botones.
Ajustes de pantalla: Brillo	Ajusta el brillo de la pantalla, con tres niveles seleccionables: alto, medio, bajo.
Zona geográfica: Idioma	Para seleccionar el idioma;
Wi-Fi	Para conectar el aparato a una red Wi-Fi (consulte el párrafo correspondiente).
Información	Para mostrar información de contacto para el Servicio Postventa, acceder al Modo de demostración o restablecer los ajustes de fábrica de la placa. Seleccione el Modo de demostración y utilice la función Free Play para aprender a explorar los menús de la pantalla.

AJUSTES DE WI-FI

Para configurar la conexión Wi-Fi, pulse el botón "⚙️" y en la pantalla se mostrará "Wi-Fi".

 Wi-Fi	
Conectar a red  >	Descargue la aplicación de Whirlpool de la tienda de aplicaciones de su teléfono inteligente. Inicie la aplicación para conectar su aparato.
Código SAID >	El código SAID se utiliza para asociar un dispositivo inteligente con el aparato. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si ha perdido la etiqueta SAID.
Dirección Mac >	La dirección MAC se muestra en la pantalla del módulo Wi-Fi.
Wi-Fi Activado	Active o desactive la conexión Wi-Fi con el botón Encendido/Apagado.

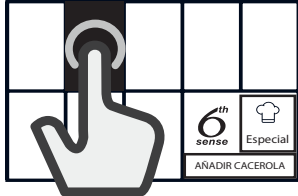
USO DIARIO

ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se encienda la pantalla.
Si no se selecciona ninguna función, la placa se apagará automáticamente después de 10 segundos.
Para apagar la placa, mantenga pulsado el mismo botón hasta que la pantalla se apague y todas las zonas de cocción se desactiven.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción deseada en la pantalla pulsando el panel correspondiente.

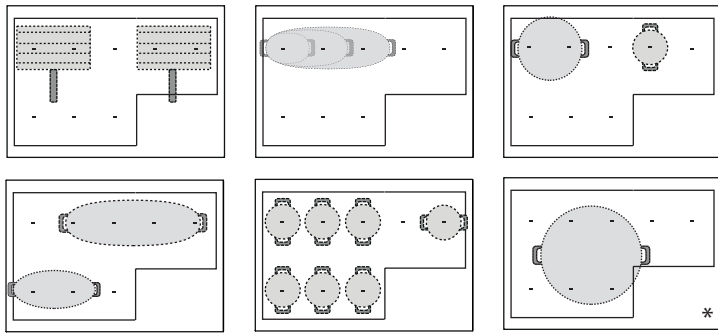


Si la placa no detecta una olla, en la pantalla se mostrará el mensaje correspondiente.

ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

1. Encienda la placa. Si un recipiente ya está colocado, la placa lo detecta automáticamente. Seleccione la zona sugerida para escoger la potencia.
2. Coloque la olla en la zona de cocción escogida, asegurándose de que cubra al menos uno de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

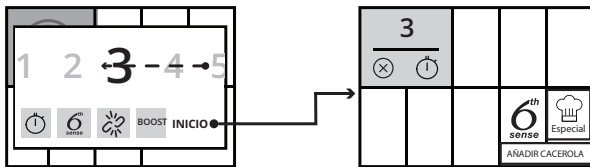


*Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

Nota: No cubra la pantalla con accesorios.

Si algún utensilio cubre la pantalla, la placa podría no funcionar correctamente.

3. Una vez definida la zona, aparece la pantalla permitiendo seleccionar el nivel de potencia.
4. Establezca el nivel de potencia deseado pulsando o moviendo el dedo horizontalmente y confirme pulsando el botón "INICIO". El nivel de potencia establecido aparecerá en el panel de la zona de cocción seleccionada.



Cada zona de cocción ofrece distintos niveles de potencia, de "1" (potencia mínima) a "18" (potencia máxima).

Pulsando la pantalla del nivel de potencia también puede seleccionar la función de calentamiento rápido, que se muestra en la pantalla con el botón "Boost".

Nota: Si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado, se mostrará lo siguiente: "No se ha detectado ninguna cacerola en esta zona." Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción en la pantalla y pulse el botón "X". Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "CALIENTE" se mostrará en el panel correspondiente.



INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cuando el símbolo "CALIENTE" aparece en una zona de cocción, esto significa que la zona correspondiente todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, el símbolo "CALIENTE" desaparece.



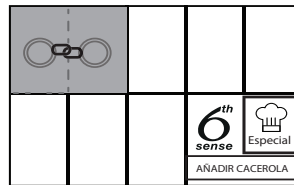
Si alguna zona todavía está caliente cuando la placa se apaga, la pantalla seguirá mostrando una advertencia visible.

SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE

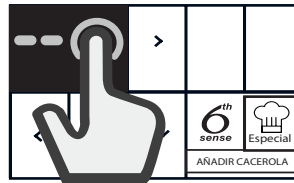
El área flexible está formada por varias zonas de cocción que están unidas pero se controlan como una sola zona.

Para crear una zona flexible:

Si la placa ya cuenta con el accesorio, la pantalla mostrará las zonas disponibles, pulse el botón "∞" para confirmar.

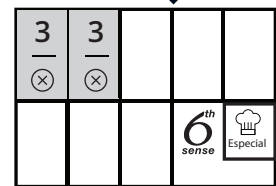
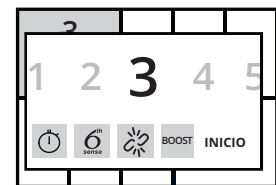
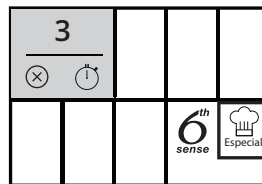


Si desea crear el área manualmente, deslice el dedo por la superficie y vaya uniendo gradualmente las zonas deseadas guiándose por las flechas de dirección. Algunas combinaciones no son posibles debido a su forma o a que otras zonas están en uso.



Para dividir una zona flexible:

Cuando pulse el área aparecerá una pantalla específica y podrá seleccionar el símbolo "☼", que permite dividir las áreas unidas. Las áreas pueden utilizarse de nuevo de forma individual, cada una con el mismo nivel de potencia.



AÑADIR CACEROLA

Cuando utilice una zona de cocción compuesta por varias zonas, la olla puede colocarse en cualquier punto de la zona de cocción activa. La placa reconocerá automáticamente la posición real de la olla. Si desea añadir una olla adicional a la zona de cocción activa, utilice el comando "Añadir cacerola" para que la placa detecte la nueva olla.



BLOQUEO CONTROL

Para evitar la activación de la placa durante la limpieza o para evitar que se cambien los controles durante la cocción, la placa puede bloquearse utilizando el control "🔒" en "Ajustes" "⚙️". El panel de control se bloqueará, excepto la función de apagado. Para volver a activar los controles, deslice el dedo hacia la parte superior de la pantalla.



TEMPORIZADOR

Existe la opción de ajustar un temporizador útil para numerosos usos, incluso cuando la placa no está encendida.

Para activar el temporizador:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el botón de ajustes "⚙️" y seleccione el temporizador "⌚".
3. Ajuste el tiempo deseado en el formato hh:mm:ss. Existen tres valores preconfigurados para facilitar el ajuste del tiempo deseado.
4. Pulse el botón "Inicio". Una vez seleccionado, si no toca la pantalla durante un minuto, esta se volverá negra y mostrará la cuenta atrás.
5. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica.

Para ajustar el temporizador:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el botón de ajustes "⚙️" y seleccione el temporizador "⌚".
3. Pulse el centro de la pantalla y ajuste los valores.

Para desactivar el temporizador pulse "CANCELAR".

Una vez agotado el tiempo, puede ajustar otro tiempo o apagar el temporizador.



AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

Las zonas de cocción pueden programarse para que se apaguen automáticamente.

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. Pulse el botón del cronómetro "⌚" que aparece en la zona de cocción activa.
3. Ajuste el tiempo deseado en el formato hh:mm:ss.
4. Pulse el botón "Inicio".

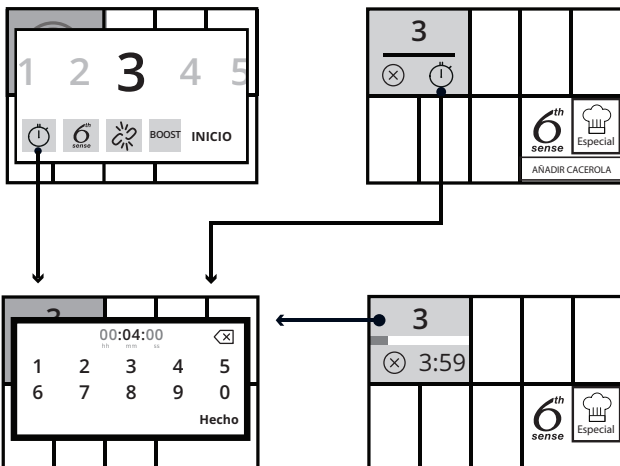
Aparecerá una barra en la zona correspondiente que se irá completando a medida que vaya pasando el tiempo.

Para ajustar el tiempo de cocción establecido:

1. Pulse el nivel de potencia.
2. Pulse el botón "⌚".
3. Ajuste el tiempo de cocción establecido.

Para desactivar el tiempo de cocción establecido pulse "CANCELAR".

Puede configurar un tiempo de cocción para cada zona o para la zona flexible siguiendo los mismos pasos.



FAVORITOS

Si pulsa el botón "♥" en cualquier momento puede guardar una receta o programa de cocción preconfigurado en favoritos escogiendo la hora del día deseada.

La sección de favoritos es un espacio útil en el que pueden guardarse los programas de cocción más utilizados en una o más categorías, según los platos que suelen comerse en momentos determinados del día:

DESAYUNO



ALMUERZO



CENA



SNACK

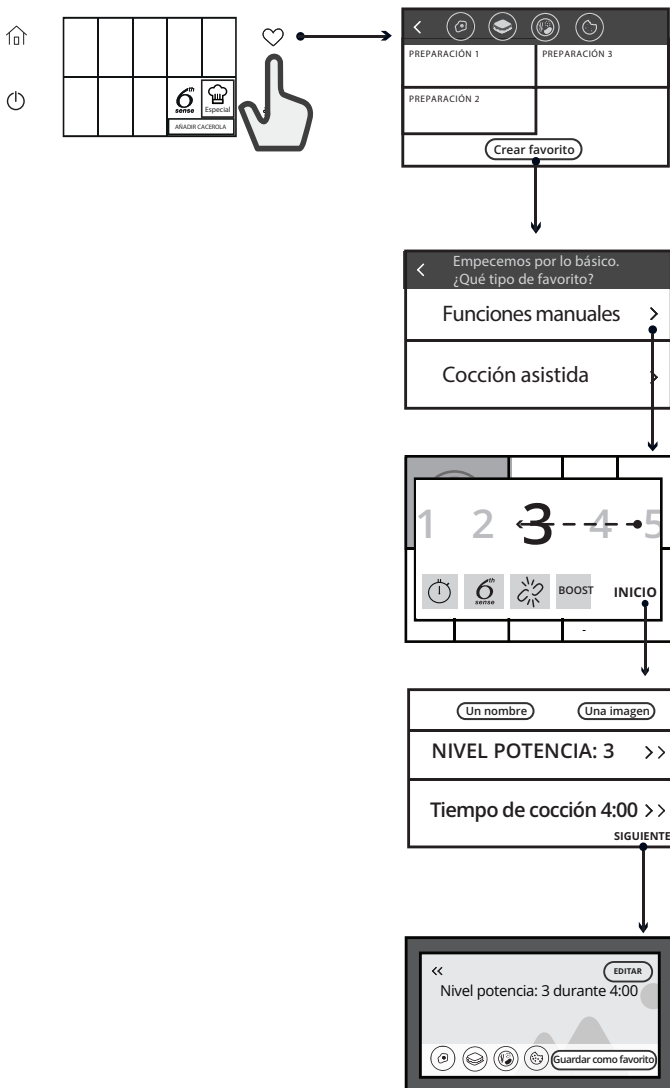


HORAS DE MENÚ

En "Ajustes" (Menú favoritos: fecha y hora), en la sección "Horas de menús", puede ajustarse el intervalo horario para categoría (p. ej.: desayuno 7-9, almuerzo 12-14...).

CREAR FAVORITOS

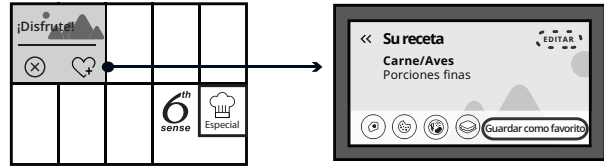
En la pantalla "Favoritos" (se accede con el botón directo "♥" en el cristal) puede guardar una secuencia deseada (potencia + tiempo) o un método de cocción asistida para una de las cuatro categorías sugeridas. Este favorito puede ajustarse en cualquier momento.



Seleccione una o más categorías resaltando los símbolos correspondientes.

AÑADIR UN FAVORITO

Al final de cada función de cocción asistida se mostrará el símbolo "♥+", que significa que el método de preparación que acaba de utilizar puede guardarse y añadirse a la categoría que escoja. Seleccione una o más categorías resaltando los símbolos correspondientes.



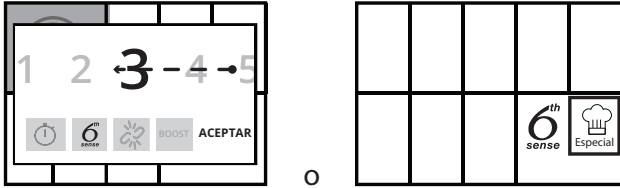
Durante el uso normal, si ha ajustado un tiempo de cocción se mostrará el símbolo "♥+", que significa que puede guardar el nivel de potencia que ha estado utilizando y el tiempo que ha ajustado previamente. Esta función resulta útil si desea volver a un método de preparación que utiliza con frecuencia.

FUNCIONES ESPECIALES

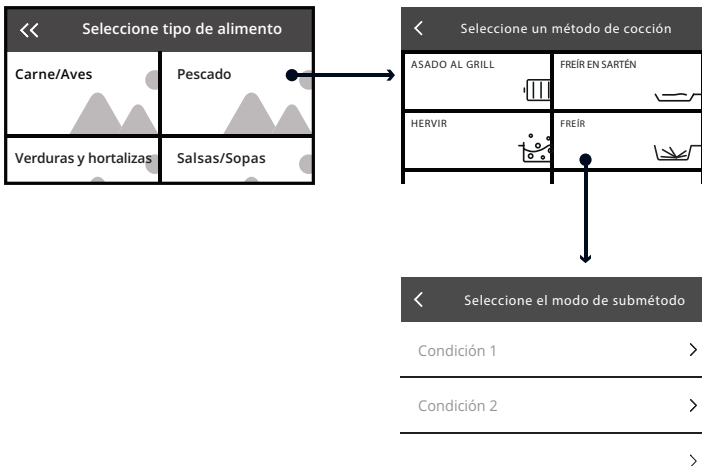
6th sense 6th SENSE

El botón 6th Sense activa la cocción asistida, que le permite seleccionar varios métodos de cocción para una amplia gama de alimentos. Con esta función, la placa activa un sistema que le ayudará en todas las fases de cocción y las administrará, desde calentar la olla (con o sin aderezo) hasta mantener la mejor temperatura durante la cocción. En función del método de preparación seleccionado, la placa ofrece instrucciones para cada paso, sugiere ingredientes y los tiempos idóneos para añadirlos.

Una vez seleccionado "6th sense", entrará en el menú de las distintas categorías de alimentos (consulte la tabla) y en el modo "personalizado", en el que puede seleccionar directamente varios métodos de cocción asistida.

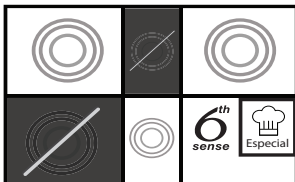


Una vez escogido el tipo de alimento, entrará en una segunda pantalla en la que podrá escoger uno de los métodos de cocción propuestos para la categoría seleccionada y, en caso de necesidad, se le sugerirán las condiciones óptimas para garantizar que el sistema sea lo más eficaz posible (p. ej. el grosor de la carne).

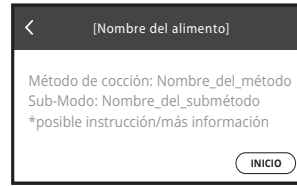


Cuando se hayan seleccionado todas las funciones deseadas, las zonas disponibles se mostrarán en la pantalla y deberá escoger en cuál desea cocinar. Según se muestra en la imagen, es importante que durante la cocción asistida la sartén siempre esté colocada en dos zonas cubriendo ambos círculos. Para ello, las zonas que se considera que deben unirse se muestran en la pantalla.

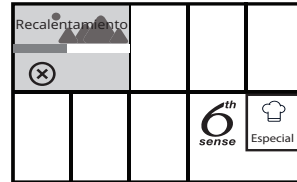
(La única excepción es la función moka, en la que se sugiere el uso de solo una zona).



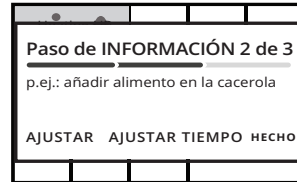
La pantalla siguiente muestra un resumen y algún consejo si es necesario (p. ej. el uso de un accesorio específico).



La fase de cocción se activa y, si la hay, se muestra la barra de precalentamiento correspondiente al accesorio que esté vacío o lleno de agua o aceite.



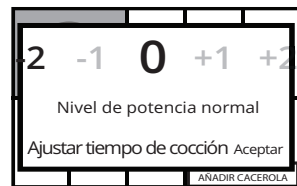
El progreso puede consultarse en cualquier momento pulsando la zona activa (tenga cuidado de no pulsar "X"). La pantalla muestra el estado del progreso y el número de fases totales necesarias para cada método de preparación.



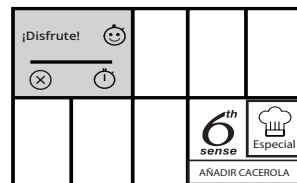
Únicamente si se pulsa el botón "HECHO", el sistema pasa a la siguiente fase necesaria para cada método de preparación.

El tiempo de cocción también puede seleccionarse en la misma pantalla (no durante el precalentamiento), y puede pulsar el botón "X" para finalizar la función.

El tercer símbolo (Ajustar) ofrece la posibilidad de controlar y ajustar la velocidad de cocción ideal si desea adaptarla a su gusto personal. En esta pantalla también puede desplazarse por los 5 niveles (+1, +2 o -1, -2), de modo que el sistema puede ajustar suavemente la potencia y la temperatura.



Cuando se hayan completado los distintos pasos, si se pulsa un tiempo de cocción o el botón "X", la función terminará.



Esta tabla resume toda la navegación correspondiente a la cocción asistida, con las categorías de producto, los métodos de cocción y, si procede, los métodos de preparación con las recetas completas. Esta tabla no incluye todos los detalles necesarios sobre cantidades u otros ajustes que puedan requerirse al seleccionar los métodos de preparación.

Métodos de preparación posibles

CATEGORÍA DE ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN
Carne/Aves	Asado al grill, freír en sartén, hervir, freír
Pescado	Asado al grill, freír en sartén, hervir, freír
Verduras y hortalizas	Asado al grill, freír en sartén, hervir, freír
Salsas, jugos y sopas	Salsas (salteado, fuego lento, bechamel) Sopas (saltado, fuego lento, sopas cremosas)
Postre	Natillas, panna cotta, chocolate fundido, tortitas, arroz con leche
Huevos	Huevos fritos, omelette, hervidos, (huevos cocidos, à la coque), frittata, revueltos
Quesos	Asado al grill, freír en sartén, fondue
Pasta y arroz	Hervir, freír en sartén, arroz
Bebidas	Cocer a fuego lento (leche), agua (hervir, cocer a fuego lento), moka
Personalizado	Hervir, asado al grill, freír en sartén, cocer a fuego lento, fundido

FUNDIDO

Método de cocción ideal para aumentar o mantener las temperaturas adecuadas para derretir o descongelar alimentos como chocolate, manteca o, en general, para métodos de preparación más delicados (p. ej. natillas, crema), evitando que se peguen a la base de la olla.

FUEGO LENTO

Método de cocción ideal para aumentar o mantener las temperaturas adecuadas para cocinar y evaporar lentamente líquidos, para métodos de preparación que requieren unos tiempos de cocción largos, salsas, sopas, caldos y, en general, para recetas que requieren que los líquidos se cocinen a una ebullición lenta. La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla. La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

HERVIR*

Método de cocción ideal para calentar agua y llevarla a una ebullición controlada una vez alcanzado el punto de ebullición, evitando salpicaduras y desperdicio de energía. Cuando el agua empieza a hervir, la placa muestra una advertencia y suena una alarma. No añada sal ni otros aderezos hasta que haya sonado la alarma. Mientras esta función está activa, el sistema le informará si la olla que ha colocado está accidentalmente vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo. La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla. La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

FREÍR EN SARTÉN*

Método de cocción ideal para aumentar o mantener las temperaturas adecuadas para todos los métodos de preparación que requieran el uso de una sartén con ingredientes como cebolla picada (con hasta un centímetro de aceite), o con un accesorio vacío para cocinar rápidamente carnes y verduras salteadas. Una vez colocada la sartén, y más tarde los ingredientes, la placa iniciará la

fase de precalentamiento. Se mostrará una advertencia y sonará una alarma para indicar el momento exacto en el que añadir los alimentos según la categoría de alimento seleccionada. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema sigue calentando el accesorio a un nivel controlado, evitando que la sartén o los ingredientes se calienten en exceso y evitando malgastar energía. Preferiblemente, la función debería utilizarse empezando con la sartén y los ingredientes a temperatura ambiente y utilizando el accesorio específico. No utilice la tapa durante la fase de precalentamiento. La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla.

ASADO AL GRILL*

Método de cocción ideal para aumentar o mantener las temperaturas adecuadas para todos los métodos de preparación que requieran el uso de la parrilla, para carnes, pescado, verduras y queso. Una vez colocada la parrilla, la placa iniciará la fase de precalentamiento. Se mostrará una advertencia y sonará una alarma para indicar el momento exacto en el que añadir los alimentos según la categoría de alimento seleccionada. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema sigue calentando el accesorio a un nivel controlado, evitando que la parrilla se caliente en exceso y evitando malgastar energía. Preferiblemente, esta función debería utilizarse con la parrilla a temperatura ambiente. La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla. Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar al tiempo de precalentamiento y los accesorios con bases muy finas podrían alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.

FREÍR*

Método de cocción ideal para aumentar o mantener las temperaturas adecuadas para todos los métodos de preparación que requieran sumergir los alimentos completamente en aceite, sean productos frescos o congelados. Una vez colocada la sartén y añadidos los ingredientes, la placa iniciará la fase de precalentamiento. Se mostrará una advertencia y sonará una alarma para indicar el momento exacto en el que añadir los alimentos según la categoría de alimento seleccionada. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema sigue calentando el accesorio a un nivel controlado, evitando que la sartén y los ingredientes se calienten en exceso y evitando malgastar energía. Preferiblemente, la función debería utilizarse empezando con la sartén y los ingredientes a temperatura ambiente y utilizando el accesorio específico. No utilice la tapa durante la fase de precalentamiento. Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso. Es aconsejable utilizar las zonas de cocción delanteras para controlar mejor la velocidad de la cocción. La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla.

MOKA*

Esta función prepara café automáticamente. El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oirá una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Preferiblemente, la función debería utilizarse empezando con la moka y el agua a temperatura ambiente y utilizando el accesorio específico.

***Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:**

- para hervir: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para freír en sartén: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para asado al grill: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- para freír: **WMF SKU: 07.7520.6380**
- para Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.



FUNCIONES ESPECIALES

Pulsando el botón "👨‍🍳", puede activar las funciones FlexiFull y Chef Control.

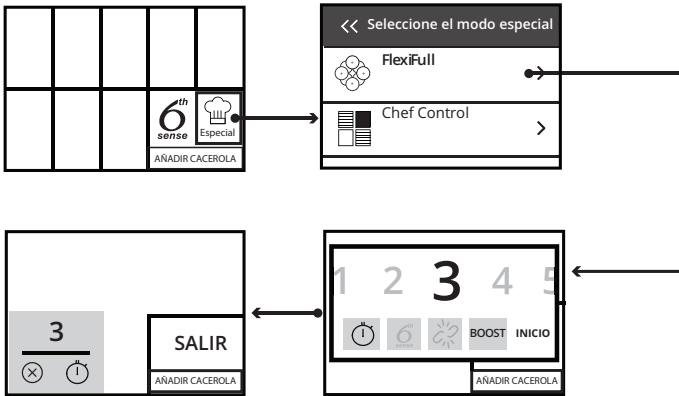


FLEXIFULL

Esta función le permite utilizar toda la placa como una sola zona de cocción.

Para activar la función FlexiFull:

1. Coloque la olla en posición.
(También puede colocarse más tarde).
2. Pulse el botón "👨‍🍳" y seleccione la función FlexiFull.
3. Establecer el nivel de potencia deseado.
4. Pulse el botón "Inicio".
El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir cacerola".
6. Para salir de esta función, pulse "SALIR".



CHEF CONTROL

Esta función divide la placa en tres zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas sin interferir con el nivel de potencia seleccionado.

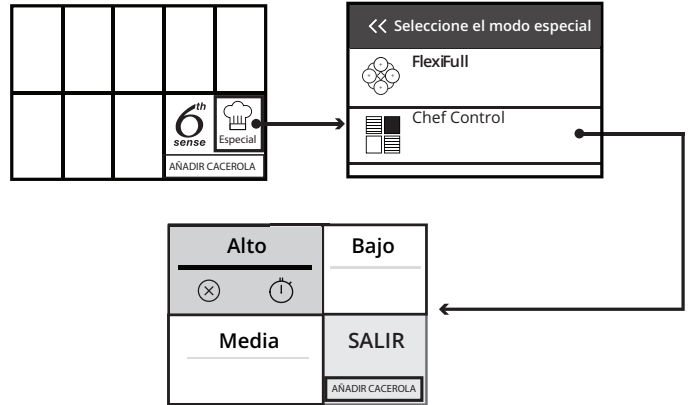


TABLA DE COCCIÓN

NIVEL POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	USO RECOMENDADO
Potencia máx.	Boost	Calentar rápido	Consejos para complementar la experiencia y las preferencias de cocción Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y asar al grill.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, asar al grill	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y asar al grill y precalentar accesorios.
		Cocer, estofar, saltear, asar al grill, cocer hasta mantecar	Ideal para estofar, mantener el hervor, cocinar y asar al grill (durante largos periodos).
	5 - 9	Cocer, cocinar a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para recetas de cocción lenta (como arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para pasta con nata. Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores a 1 litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p. ej., agua, vino, caldo, leche).
		1 - 4	Derretir, descongelar
Mantener la comida caliente, mantecar risotto	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o fuentes para servir, y para mantecar risotto.		
Potencia cero		-	Placa en modo de espera o apagada (la placa podría seguir caliente debido al calor residual de la cocción, según indica el símbolo « 🔥 »).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y de que el indicador de calor residual "no se muestre."**

Importante:

- 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.

Si aparece el logo de iXelium™ en el cristal, la placa está tratada con tecnología iXelium™, un acabado exclusivo de Whirlpool que asegura unos resultados de limpieza perfectos y mantiene la superficie de la placa brillante durante más tiempo.

Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

- Utilice un paño suave (la microfibra es lo mejor) humedecido con agua o con un detergente limpiacristales normal.
- Para obtener unos mejores resultados, deje un paño mojado sobre la superficie de la placa de cristal durante unos minutos.

Wi-Fi PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué protocolos wifi son compatibles?

La radio por wifi instalada admite wifi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes hay que configurar en el software del router?

Hay que realizar los siguientes ajustes en el router: 2,4 GHz habilitados, wifi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o una tableta) con Android o iOS?

Puede usar el sistema operativo que quiera; es indiferente.

¿Puedo usar la compartición de red móvil 3G en vez de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados continuamente.

¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar la red en su dispositivo inteligente. Desactive cualquier otra conexión de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a la red inalámbrica doméstica?

Entre en la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse "Ajustes" y a continuación toque el icono de wifi o mire en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por "88:e7".

¿Cómo puedo comprobar si la funcionalidad inalámbrica del aparato está activada?

Use su dispositivo inteligente y compruebe en la aplicación 6th Sense Live si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que tiene conectados no usen todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que los dispositivos activados con wifi no excedan la cantidad máxima admitida por el router.

¿A qué distancia debería estar el aparato del router?

Normalmente, la señal wifi es lo suficientemente fuerte como para cubrir un par de estancias, pero esto depende mucho del material con el que estén hechas las paredes. Puede comprobar la fuerza de la señal colocando el dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede usar dispositivos específicos para ampliar la cobertura del wifi doméstico, como puntos de acceso, repetidores de wifi y puentes de línea eléctrica (no suministrados con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Normalmente hay una etiqueta adhesiva en el router con la información que necesita para acceder a la página de configuración del dispositivo mediante un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router usa el canal de wifi del vecindario?

Obligue al router a usar su canal de wifi doméstico.

¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el aparato no puede establecer una conexión estable con el router doméstico?

Puede que el aparato esté bien conectado al router, pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tendrá que comprobar los ajustes del router o del operador.

Ajustes del router: NAT encendido, Firewall y DHCP correctamente configurados. Cifrado de contraseña admitido: WEP, WPA, WPA2. Para intentar otro tipo de cifrado, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha establecido el número de direcciones MAC capaces de conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC de un dispositivo es su identificador único. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet sobre el procedimiento a seguir para conectar un dispositivo nuevo aparte de un ordenador a Internet.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Cuando haya configurado la red, apague el aparato, espere 20 segundos y vuelva a encender el aparato: Compruebe si la app muestra el estado de la UI del aparato.

Algunos ajustes pueden tardar unos segundos en aparecer en la app.

¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo los aparatos conectados?

Puede crear una nueva cuenta, pero acuérdesese de desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volverlos a configurar.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F02, F04	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 eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

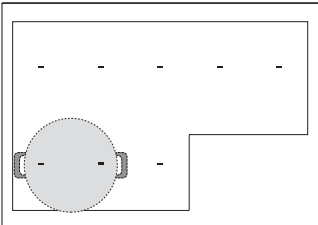
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de «Tortitas» de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de «Papas fritas» de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir «chocolate» y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento «arroz con leche»	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función FlexiFull.

SERVICIO POSTVENTA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

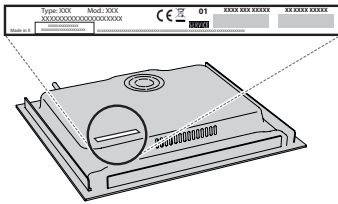
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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;



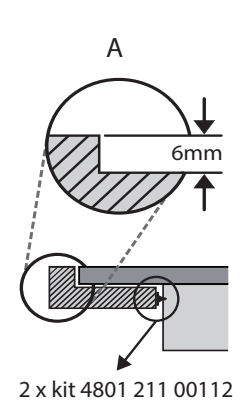
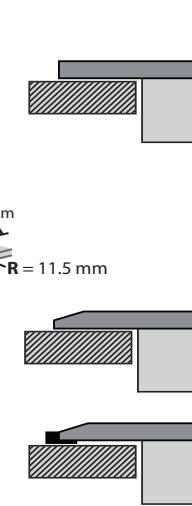
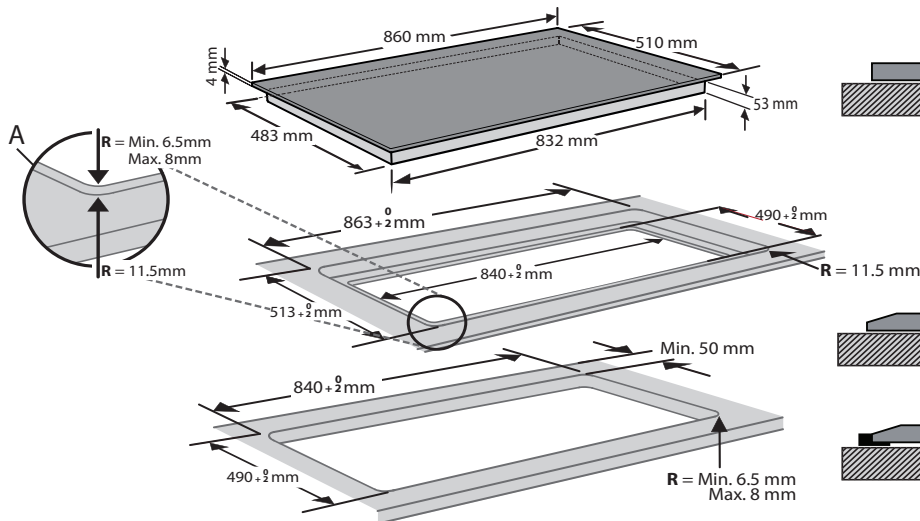
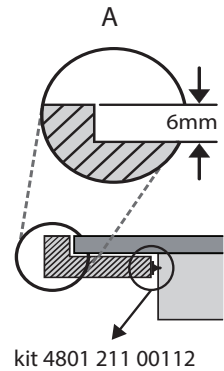
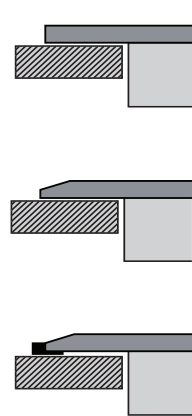
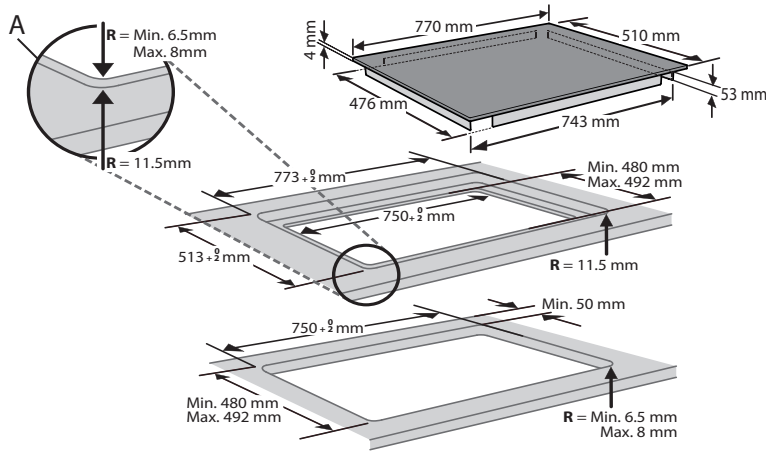
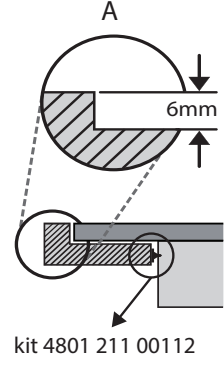
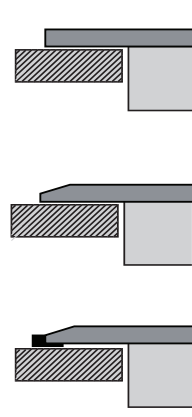
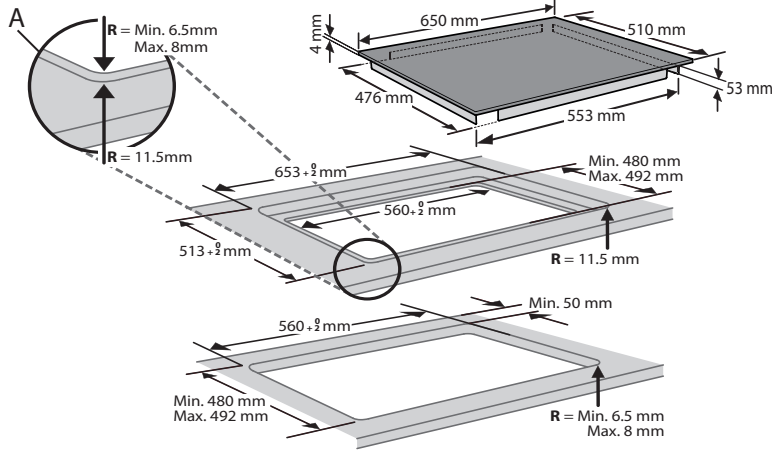
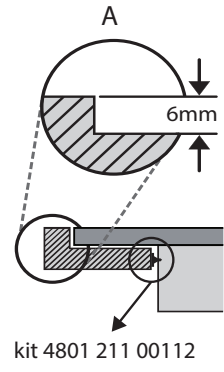
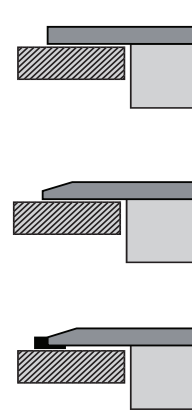
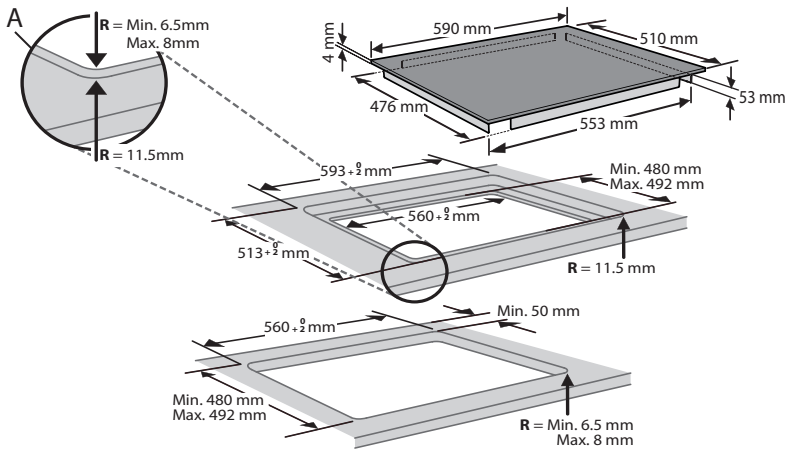
- el número de servicio (el número que se indica tras la palabra "Service" en la placa de características). El número de servicio también se indica en el folleto de la garantía;

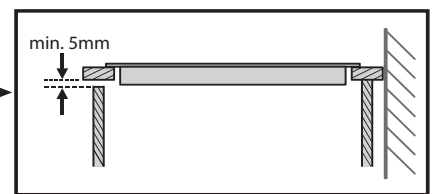
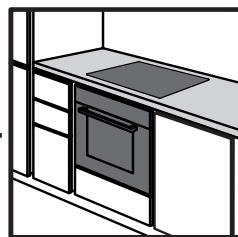
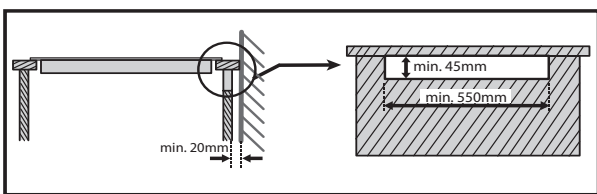
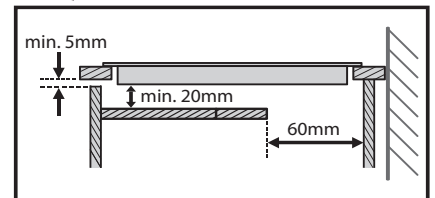
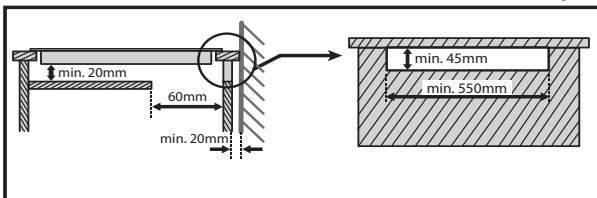
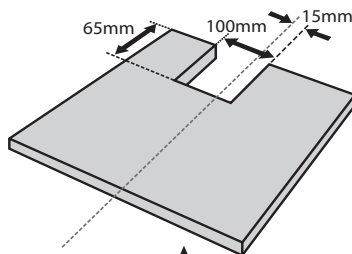
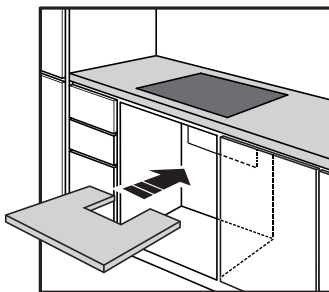
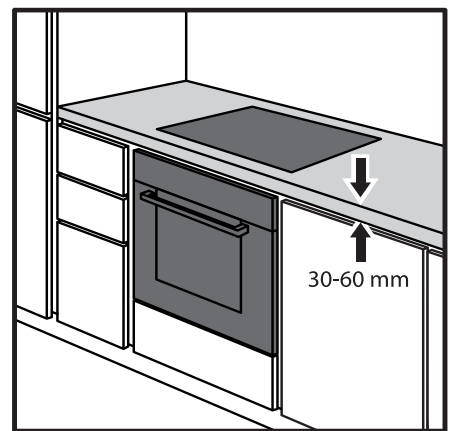
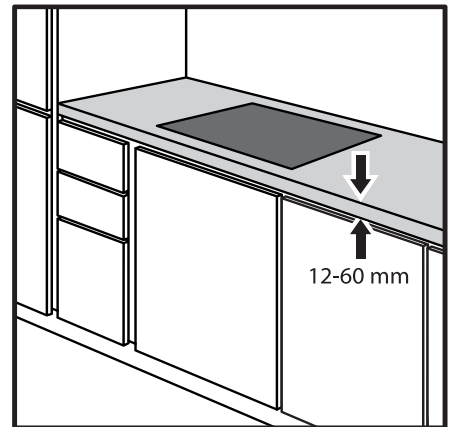
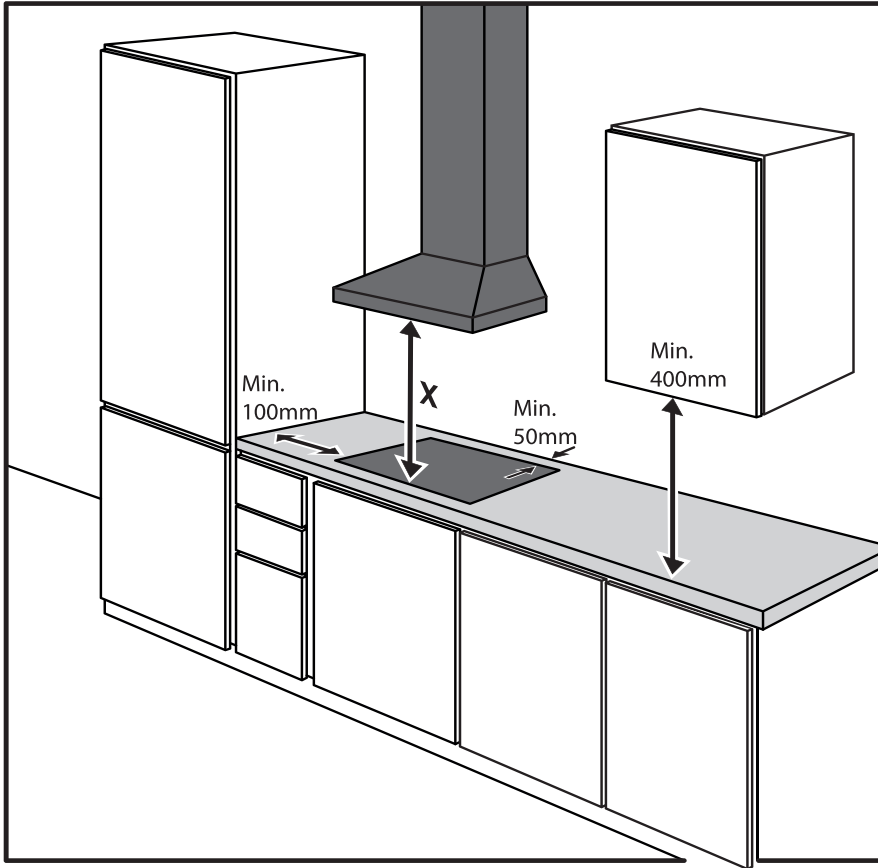


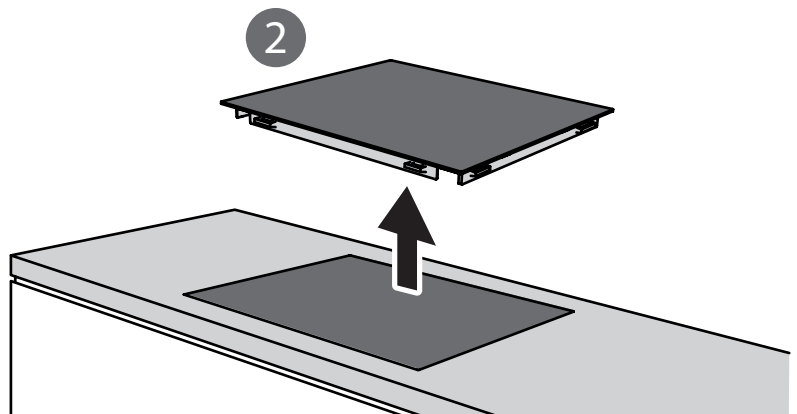
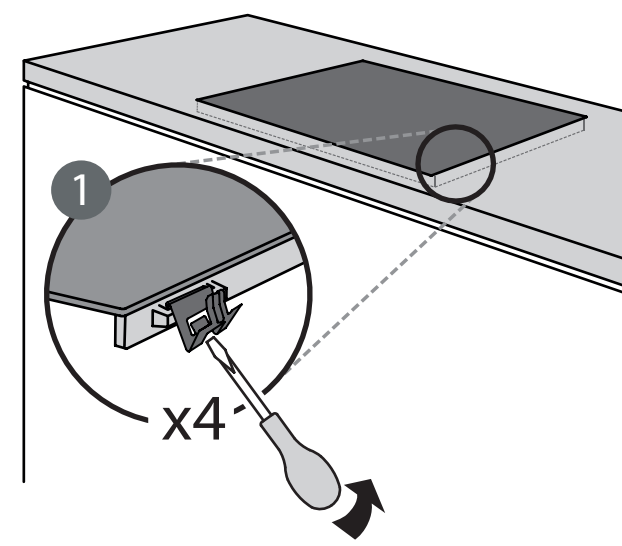
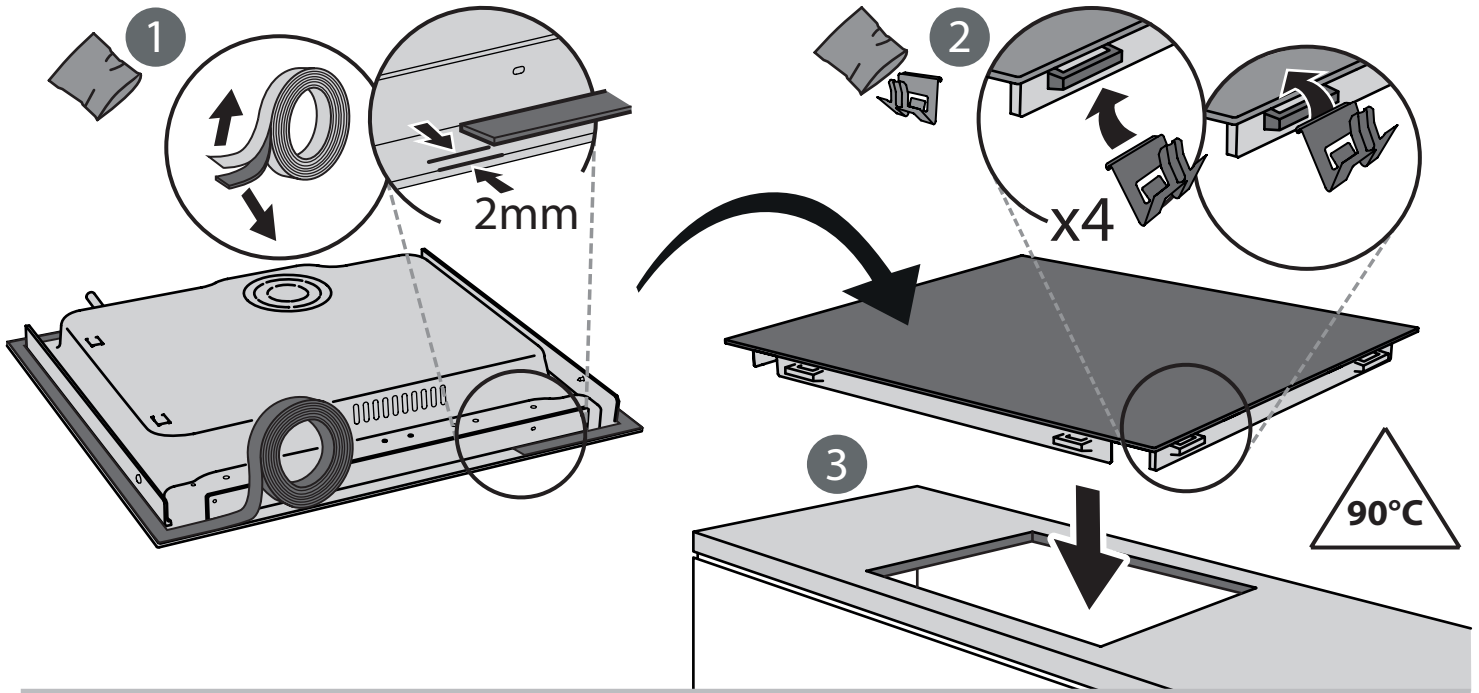
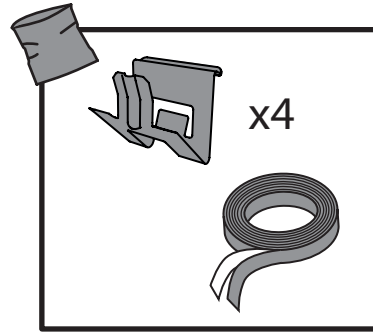
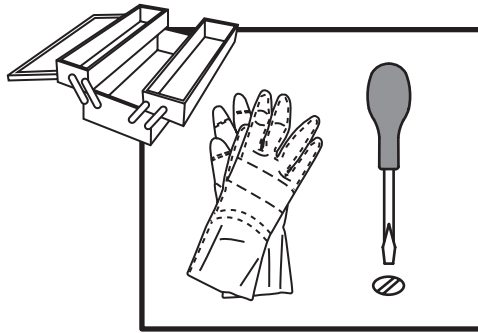
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

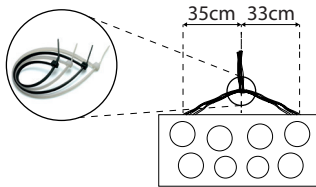
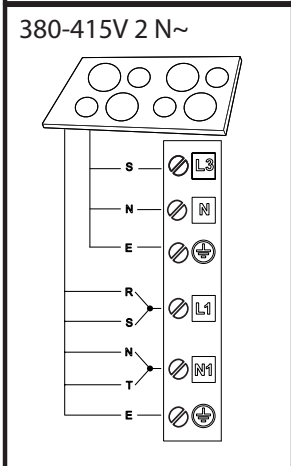
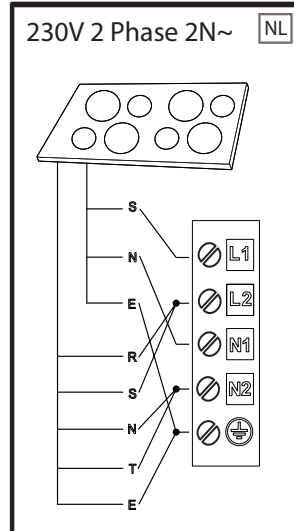
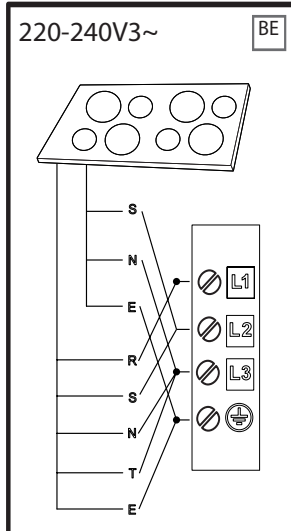
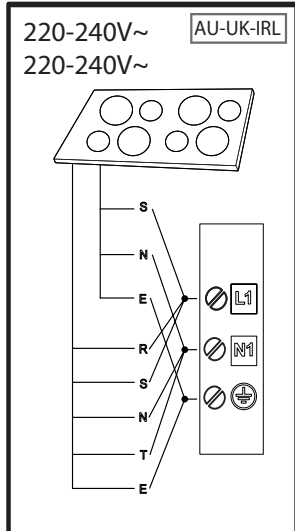
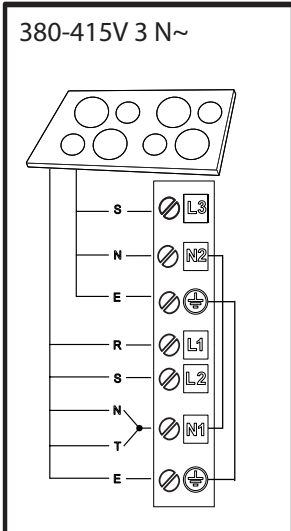
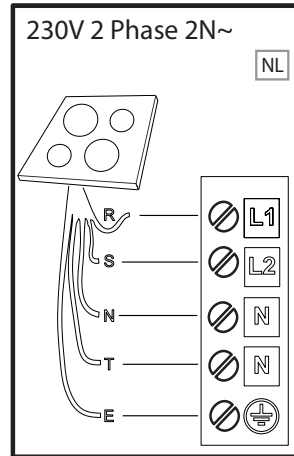
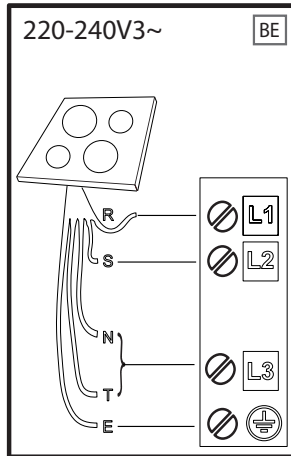
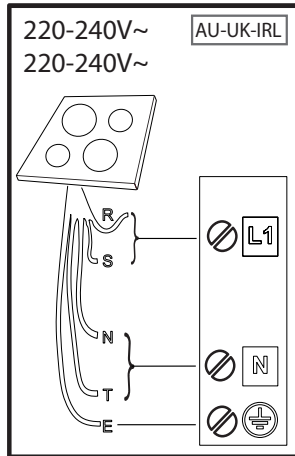
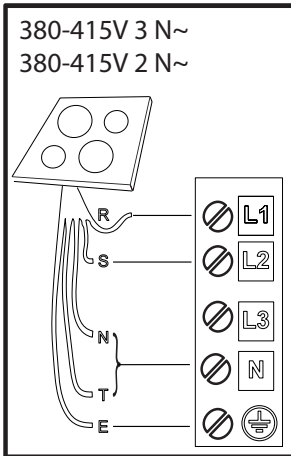
Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos 4801 211 00112.









R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-чрно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-гjava-сmeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mélyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)
blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)

= **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zajš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyto/зелена-ruyeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grøn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm



400011284248