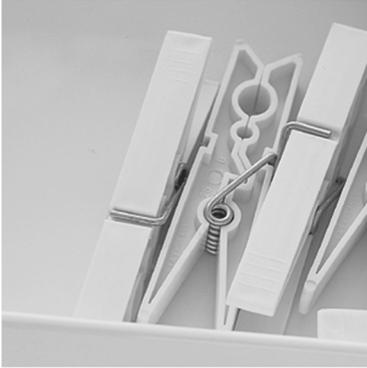


**Instrucciones de uso**

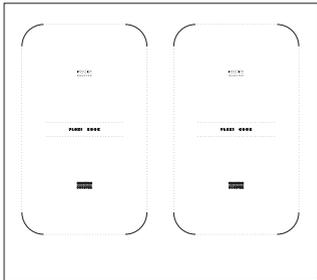
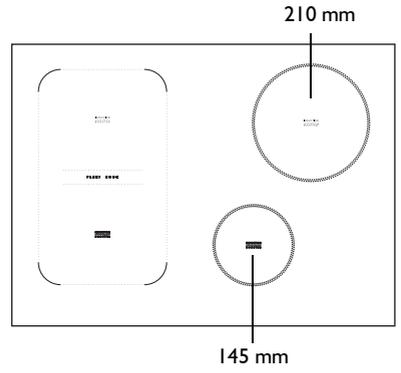
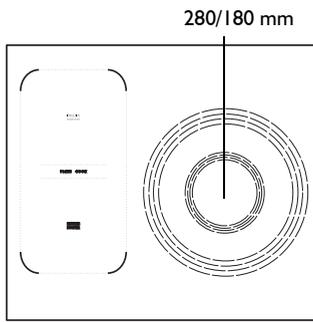
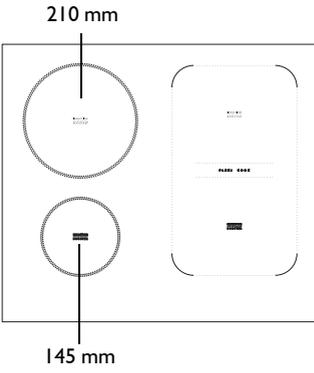
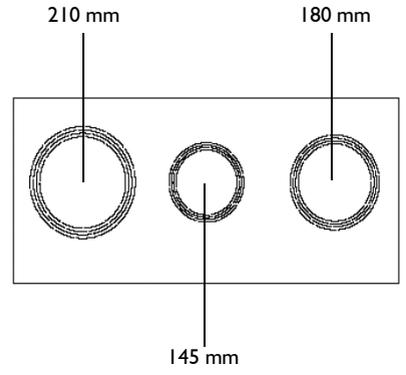
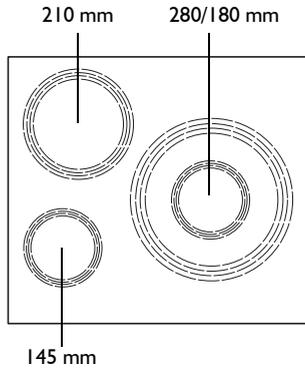
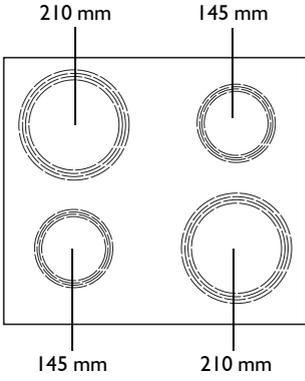


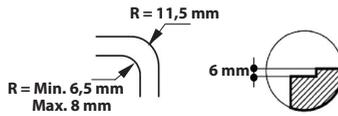
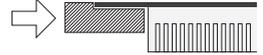
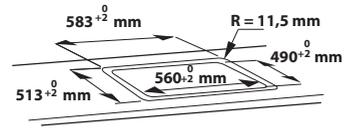
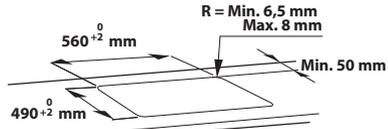
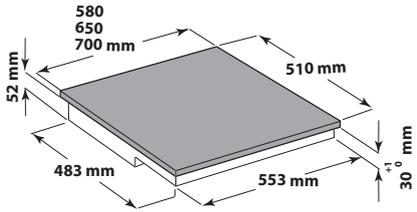
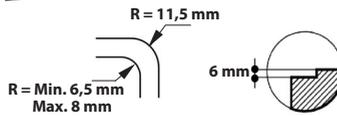
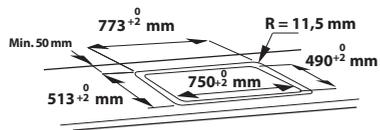
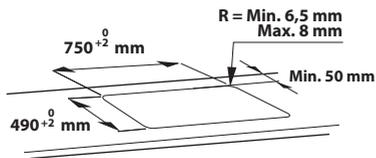
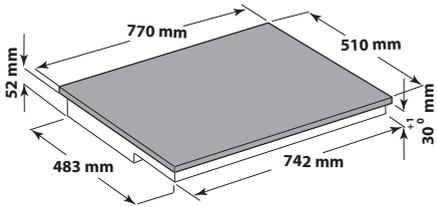
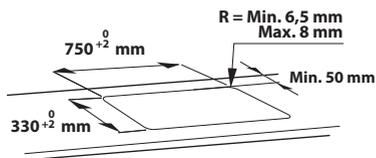
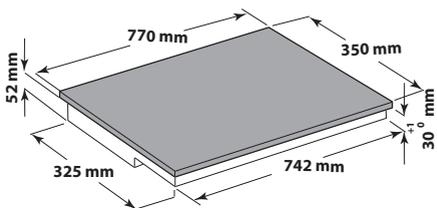
  
**Whirlpool**  
SENSING THE DIFFERENCE

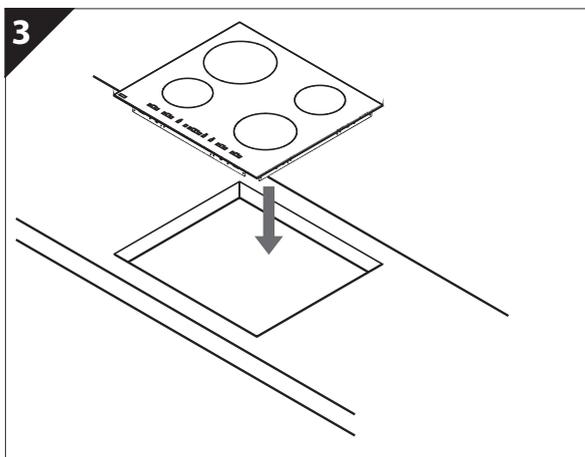
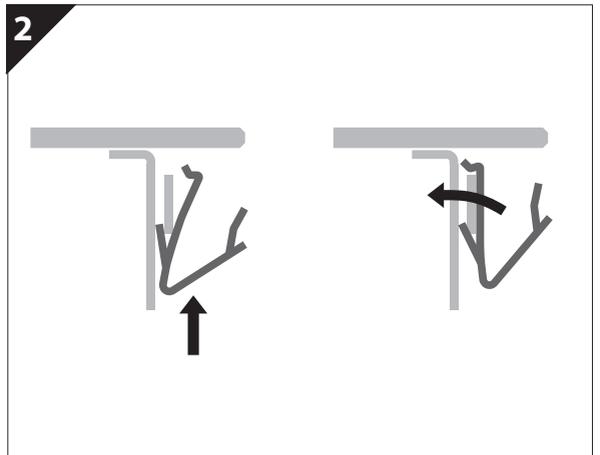
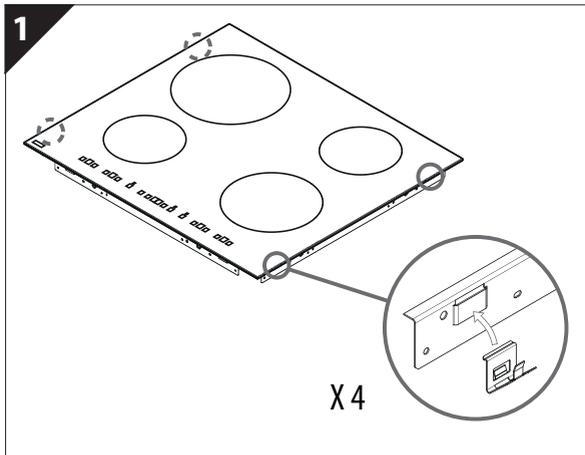
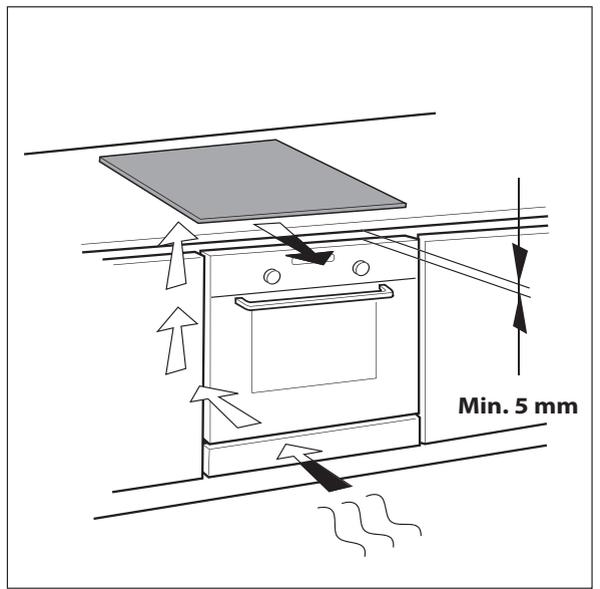
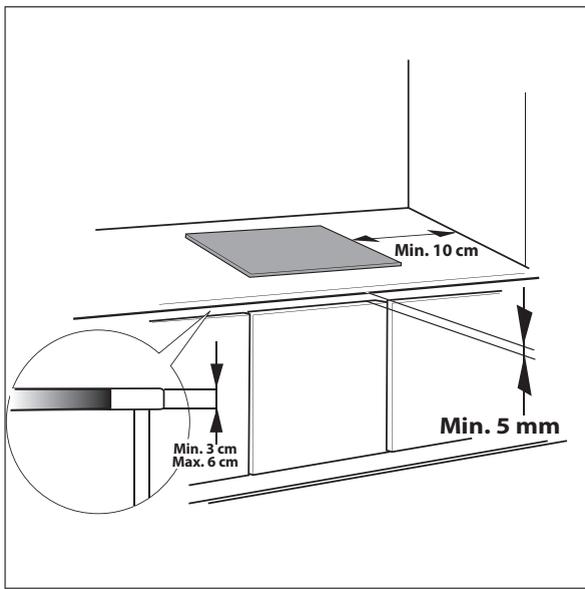




SENSING THE DIFFERENCE



**A****B****C**



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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

Guarde las instrucciones para poderlas consultar en el futuro.

### **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

### Reciclaje del embalaje

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

### Reciclaje

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

Al garantizar el correcto reciclaje de este electrodoméstico, el usuario ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

El símbolo  que incluye el electrodoméstico, o la documentación que lo acompaña, indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

### Consejos para ahorrar energía

Para conseguir resultados óptimos se recomienda que:

- Utilice ollas y sartenes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Cuando sea posible, tape las ollas durante la cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las normas de las directivas de la CE: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU y RoHS 2011/65/EU.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

## ANTES DEL USO



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

## OLLAS Y SARTENES ANTERIORES

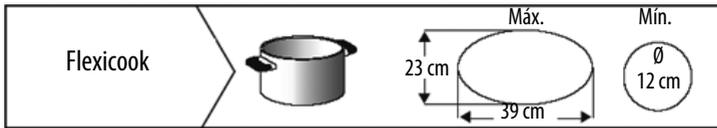


Utilice un imán para comprobar si la olla es adecuada para la placa de inducción: las ollas y las sartenes no son adecuadas si no atraen el imán.

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

## DIÁMETROS DE FONDO DE OLLA RECOMENDADOS

 XL $\varnothing$ 28 cm	 17 cm mín. → 28 cm máx.	 M $\varnothing$ 18 cm	 12 cm mín. → 18 cm máx.
 L $\varnothing$ 21 cm	 15 cm mín. → 21 cm máx.	 S $\varnothing$ 14,5 cm	 10 cm mín. → 14,5 cm máx.



## INSTALACIÓN

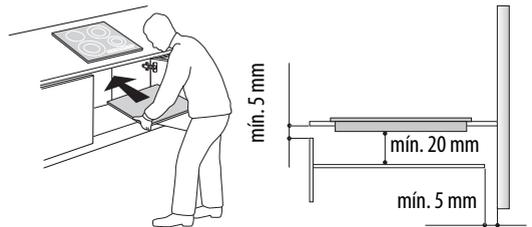
Después de desembalar el electrodoméstico, compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte. En caso de que haya algún problema, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Para obtener las instrucciones de instalación y las dimensiones de montaje, consulte las imágenes de las página 2.

### PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL MONTAJE

#### **! ADVERTENCIA**

- Monte un panel separador debajo de la placa.
- La parte inferior del electrodoméstico no debe quedar accesible después del montaje.
- No monte el panel separador si se monta un horno debajo.



- La distancia entre la parte inferior del electrodoméstico y el panel separador debe ser conforme a 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.
- Si se instala un horno debajo, compruebe que esté equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la placa encima de un lavavajillas o de una lavadora para evitar que los circuitos eléctricos entren en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.
- 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 desmontar la placa, utilice un destornillador (no suministrado) para hacer palanca sobre los enganches del perímetro de la parte inferior del electrodoméstico.

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

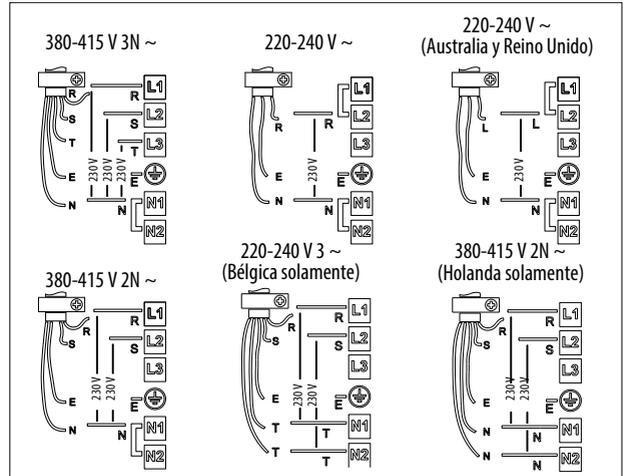
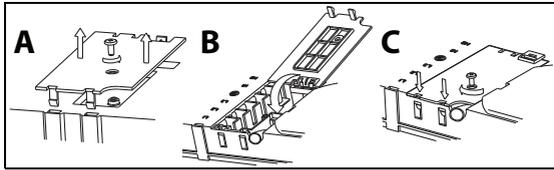
## ⚠ ADVERTENCIA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones indicadas en este documento.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir desmontar la placa de la encimera.
- Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

### Conexión al bloque de conexiones

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

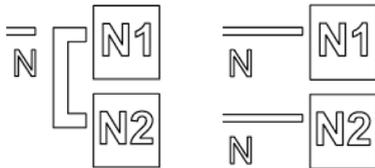
Cables	Número por tamaño
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Importante:

- Siguiendo el diagrama de cableado (véase la figura), mantenga o retire los puentes metálicos entre los tornillos del bloque de conexiones L1-L2 y N1-N2.
- Si se proporciona el cable, consulte las instrucciones de conexión adjuntas al cable.
- Compruebe que los seis tornillos del bloque de conexiones están apretados después de conectar los cables.

Ejemplo de puente montado (izquierda) o desmontado (derecha). Consulte el diagrama de cableado para obtener más información (los puentes pueden estar entre L1-L2 y entre N1-N2).



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

El cable deberá ser más largo que los otros cables.

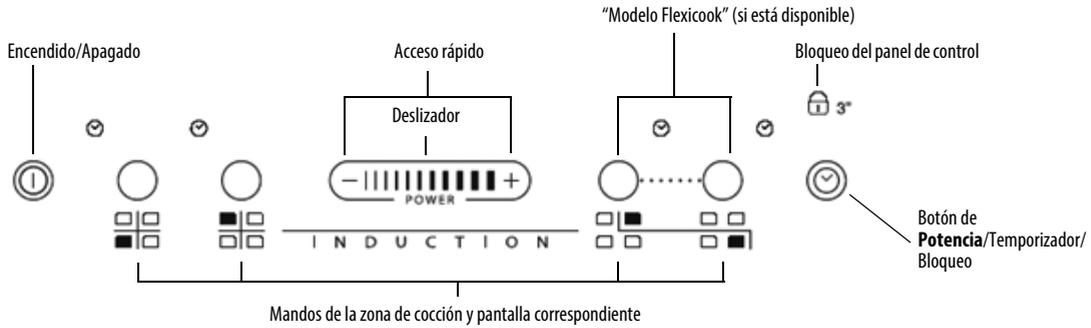
1. Retire la tapa del bloque de conexiones(A) aflojando el tornillo e insertando la tapa en la bisagra del bloque (B).
2. Inserte el cable de alimentación en la pinza para cables y conecte los cables al bloque de conexiones tal como se indica en el diagrama de conexiones ubicado cerca del mismo.
3. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
4. Cierre la tapa (C) y atornillela al bloque de conexiones con el tornillo que anteriormente a desenroscado.

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

Si la placa ya dispone de un cable de alimentación, siga las instrucciones acopladas al cable. Conecte la unidad al suministro de alimentación mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm.

## Descripción del panel de control

### Panel de control



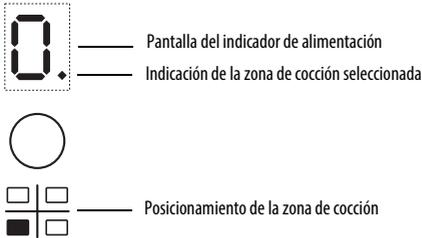
### Encendido y apagado de la placa

Para encender la placa, pulse el botón ① durante aproximadamente 2 segundos, hasta que se iluminen las pantallas de la zona de cocción. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa está siendo utilizada, el indicador «H» de calor residual permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

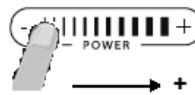
Si a los 10 segundos de encender la placa de cocción no ha seleccionado una función, la placa se apagará automáticamente.

### Encendido y regulación de las zonas de cocción



#### Funcionamiento del deslizador

Incremente el nivel de potencia



Reduzca el nivel de potencia



Después de encender la placa, active la zona de cocción deseada pulsando el botón circular correspondiente y coloque la olla sobre dicha zona. Con el control deslizador le será posible seleccionar el nivel de potencia necesario, desde un mín. de 0 a un máx. de 9, o reforzar la potencia con la función "P" si esta está disponible.

Para aumentar la potencia, deslice el dedo por el deslizador de izquierda a derecha varias veces; para reducirla, hágalo en la dirección contraria. De modo alternativo, también podrá usar los botones de acceso rápido «+» y «-».

### Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulse el botón correspondiente durante más de 3 segundos.

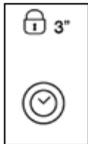
La zona de cocción se apagará y, si continúa estando caliente, aparecerá la letra "H" en la pantalla de la zona.

### Bloqueo del panel de control

Esta función bloquea los mandos para evitar la activación accidental de la placa. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón Temporizador durante tres segundos. Una señal acústica y un indicador luminoso situado junto al símbolo del candado le indicarán que se ha activado. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación. El punto luminoso se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

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

## Temporizador de cocina



El temporizador puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) en todas las zonas de cocción.

Seleccione la zona de cocción que desea utilizar con el temporizador, pulse el temporizador y un pitido señalará la función (véase la figura). La pantalla muestra «00» y se enciende el indicador de LED. El valor del temporizador puede reducirse o incrementarse pulsando de forma continuada los botones «+» y «-» de la función del deslizador. Cuando ya ha transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente. Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado el botón del temporizador durante al menos 3 segundos.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados. La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador con relación a la zona seleccionada o el temporizador más breve.

Para modificar o desactivar el temporizador, pulse el botón de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

## Advertencias del panel de control.

### Indicador de calor residual.

La placa dispone de un indicador de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Estos indicadores advierten al usuario cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

Si la pantalla muestra , la zona de cocción todavía está caliente. Si se ilumina el indicador de calor residual de una zona de cocción en cuestión, esa zona podrá usarse, por ejemplo, para mantener un plato caliente o para derretir mantequilla.

Cuando la zona de cocción se enfríe, la pantalla se apagará.

### Indicador de recipiente inadecuado o ausente.

Si usa una olla que no es la adecuada, que no está correctamente situada o 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 un lado). Si no se detecta la presencia de ninguna olla en un plazo de 60 segundos, la placa se apagará.

## Función de ebullición rápida (Booster)

Esta función, únicamente presente en algunas zonas de cocción, permite aprovechar la máxima potencia de la placa (por ejemplo, para hervir agua de manera rápida). Para activar esta función, pulse el botón «+» hasta que aparezca «P» en la pantalla. A los 10 minutos de uso de la función Booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

### «Power management» (si la función está disponible)

Gracias a la función «Power management», el usuario puede ajustar la potencia máxima para la placa en caso necesario.

Este ajuste se puede realizar en cualquier momento y se mantiene hasta que se modifique.

Al poner al máximo la potencia, la placa ajusta automáticamente las diferentes zonas de cocción, garantizado que no se supere dicha potencia. Tiene la ventaja adicional de poder controlar todas las zonas a la vez, sin problemas de sobrecarga.

Están disponibles 4 niveles de potencia máxima que se muestran en la pantalla: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (se considera 7,2 kW como la potencia máxima de la placa de cocción)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia.

Después de enchufar el aparato a la toma eléctrica, durante los primeros 60 segundos es posible ajustar el nivel de potencia requerido siguiendo las instrucciones siguientes:

Paso	Panel de control	Pantalla
1		Pulse durante aprox. 3 segundos
2		Pulse el botón de Potencia para confirmar el paso anterior La pantalla muestra 
3		Pulsar para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción en uso
4		Pulse el botón de Potencia para confirmar el paso anterior La pantalla muestra el nivel elegido durante unos 2 segundos. A continuación, la placa emite una señal acústica y se apaga sola. Está lista para ser utilizada.

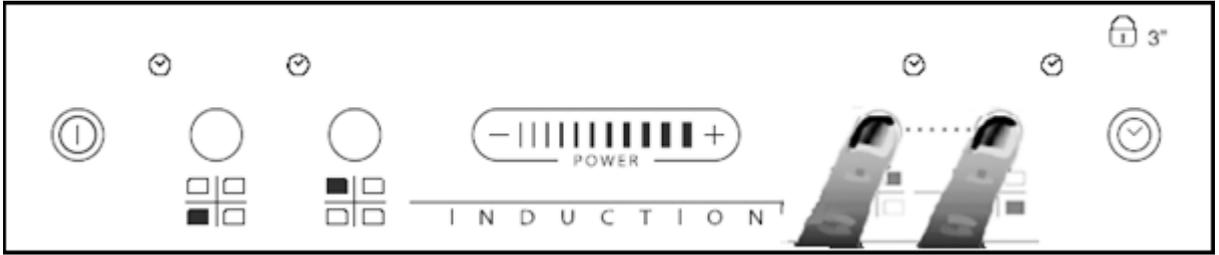
En caso de que se produzca un error al ajustar la potencia, el símbolo  aparece en el centro y suena una señal acústica durante unos 5 segundos. En este caso, repita el procedimiento de configuración desde el principio. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Durante el uso normal, si el usuario intenta aumentar el nivel de potencia de una zona cuando se ha alcanzado el nivel máximo disponible, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica.

Para conseguir mayor potencia en esa zona es necesario reducir manualmente el nivel de potencia de una o varias zonas de cocción activas en uso.

## Flexicook

Esta función, si se dispone de ella, permite usar la zona de cocción como si se tratara de dos zonas separadas o como una sola zona de grandes dimensiones. Es perfecta para sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas (con una base de dimensiones máximas de 38 x 23 cm), o para más de una sola sartén estándar a la vez. A fin de activar la función Flexicook, encienda la placa y pulse simultáneamente los dos botones selectores de las zonas tal como se muestra en la ilustración a continuación; 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 (de 1 a un máx. de 9 o P), pulse los botones +/- o deslice el dedo en dirección horizontal sobre el deslizador. Para desactivar la función Flexicook, pulse simultáneamente los dos botones de selección de las zonas. Para apagar de manera instantánea las zonas, mantenga pulsado uno de los botones de selección de la zona durante 3 segundos.

**i** 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 reactivar la función Flexicook, pulse uno de los dos botones. 

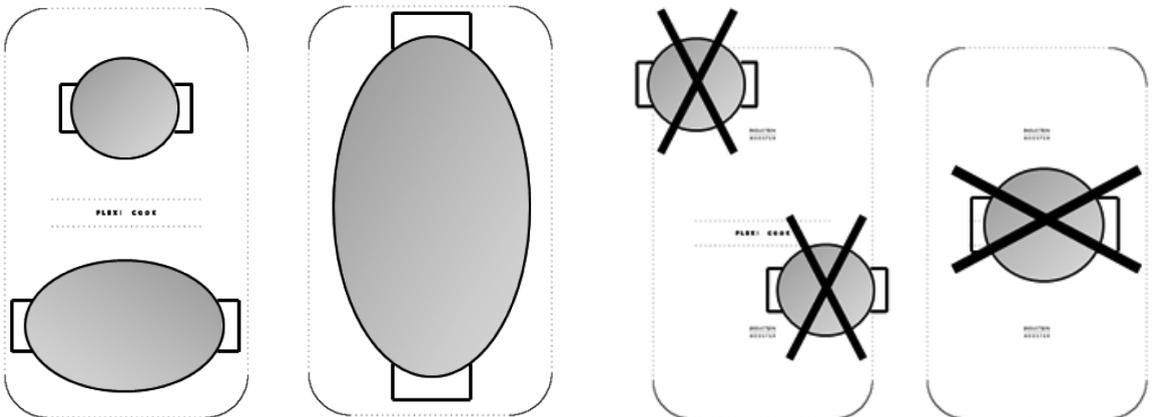
La función Flexicook también puede detectar cuando una olla se desplaza de una zona a otra dentro del área Flexicook, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona desde la cual la sartén se ha desplazado originalmente (véase el ejemplo de la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador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

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

Ejemplos de ollas bien colocadas y de ollas mal colocadas:



## LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").

IMPORTANTE: No utilice abrasivos, esponjas ni estropajos. Su uso podría estropear el cristal.

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

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones que se indican en la sección «Instrucciones de uso».
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla al encender la placa, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.
- Si no fuera posible apagar la placa después del uso, desenchúfela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN DEL ERROR
C81, C82	El panel de control se apaga debido a que la temperatura es demasiado elevada	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado elevada	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F42 o F43	La tensión de conexión es incorrecta.	El sensor detecta una discrepancia entre la tensión del electrodoméstico y la de la red eléctrica.	Desconecte la placa de la de la red eléctrica y compruebe la conexión eléctrica.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Póngase en contacto con el Servicio Postventa y especifique el código de error.		

## RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PLACA

Las placas de inducción pueden producir silbidos o chasquidos durante el funcionamiento normal; en realidad, estos sonidos proceden de las ollas y sartenes y se producen como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos con varias capas de material o fondos desiguales). Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes que se utilicen y de la cantidad de comida que contengan, y no indican la existencia de ningún defecto.

La placa de inducción también cuenta con un sistema de refrigeración interna para controlar la temperatura de las piezas electrónicas. Por consiguiente, durante el funcionamiento y varios minutos después de apagar la placa, oírás el ruido de un ventilador de refrigeración. Esto es totalmente normal y, además, fundamental para el correcto funcionamiento del electrodoméstico.

## SERVICIO DE ASISTENCIA

### Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia:

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

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

Indique lo siguiente:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



Si fuera necesario reparar la placa, póngase en contacto con el **Servicio Postventa autorizado**, que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

## TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
<b>Máx. potencia</b>	<b>Boost</b>	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	<b>8-9</b>	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente.
<b>Potencia alta</b>	<b>7-8</b>	Dorar, saltear, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos)
	<b>6-7</b>	Dorar, cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios
<b>Potencia media</b>	<b>4-5</b>	Cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta.
	<b>3-4</b>	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.
	<b>2-3</b>		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche)
<b>Potencia baja</b>	<b>1-2</b>	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).
	<b>1</b>		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
<b>APAGADO</b>	<b>Potencia cero</b>	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»).

### NOTA:

Cuando se cocinen alimentos rápidos en los que se requiera una distribución perfecta del calor (p. ej., crepes) en la zona de cocción doble de 28 cm (cuando esté disponible), utilice sartenes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) utilice las zonas individuales de menor diámetro.



Fábrica: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico  
Dirección: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) - Italia



400010867379

Fabricado en Italia



02/16