

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

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

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** 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.

⚠ 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.

⚠ 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**

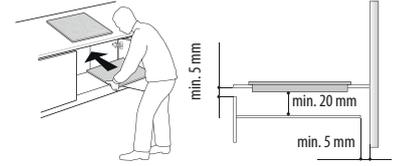
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico establecidos en el Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

### **NOTA**

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

# INSTALACIÓN

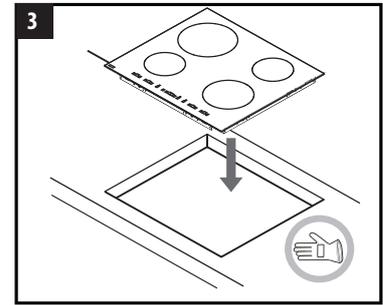
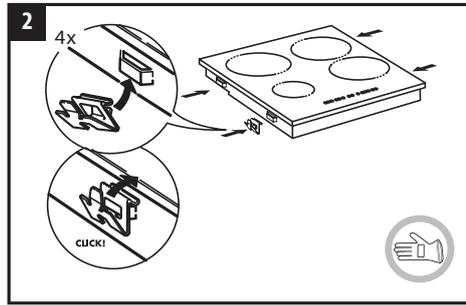
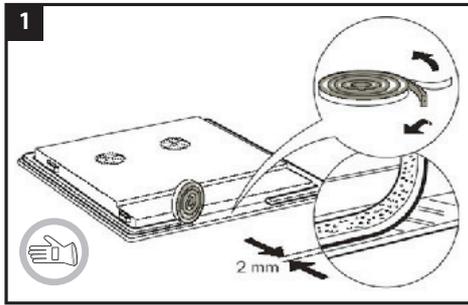
- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.
- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- Consulte las medidas y la instalación en la ilustración de este apartado.
- Se tiene que mantener una distancia mínima entre la placa y la campana. Consulte el manual del usuario de la campana para más información.
- **No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad, que podría dañarlos.**
- Para desmontar la placa aplicar un destornillador (no suministrado) a los muelles del perímetro de la parte inferior del aparato.



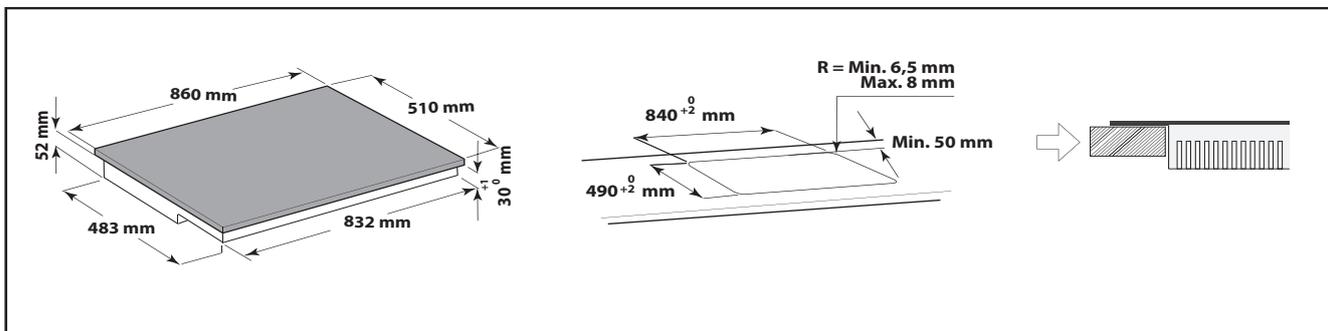
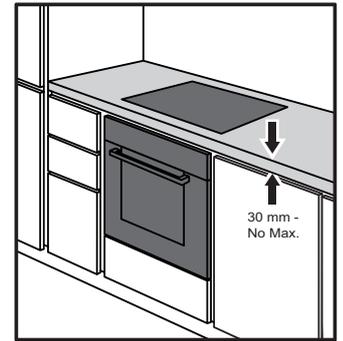
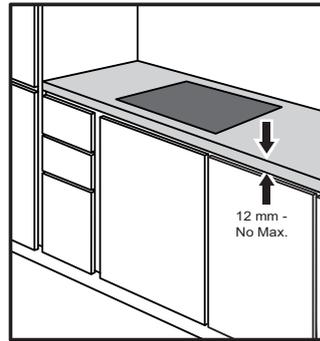
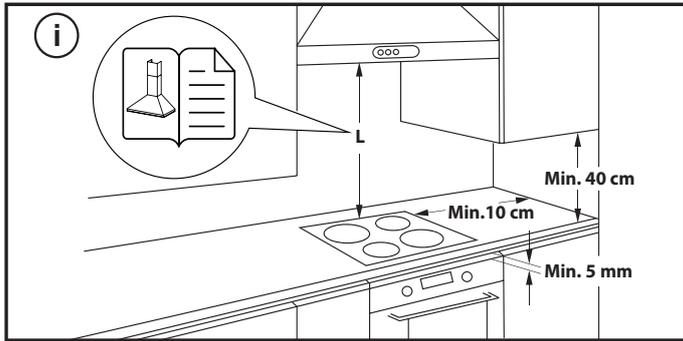
## COLOCACIÓN DE LA PLACA

Aplice la junta suministrada con la placa de cocción (si todavía no está instalada) después de limpiar su superficie. Una vez realizada la conexión eléctrica (consulte el apartado «Conexión eléctrica»), coloque los enganches en las ranuras correspondientes de los laterales de la placa, tal como se muestra en la ilustración. Después, presione la placa para encajarla en el hueco y compruebe que el cristal quede plano y paralelo a la encimera.

**IMPORTANTE:** Para instalarla en encimeras de mármol o materiales similares, no use los tornillos que se proporcionan. Póngase en contacto con el Servicio Postventa y pida el kit de pegado 4812 310 19277.



## DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE



# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.

La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.

Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

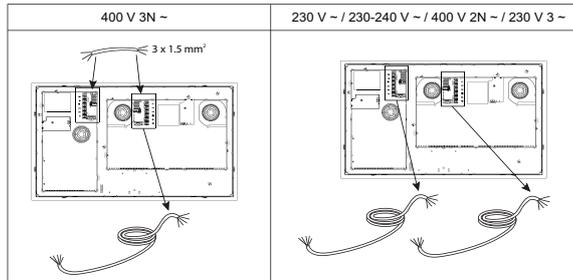
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.

## CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES

Si la placa ya se suministra con los dos cables de alimentación necesarios, siga las instrucciones incluidas en la bolsa de los cables.

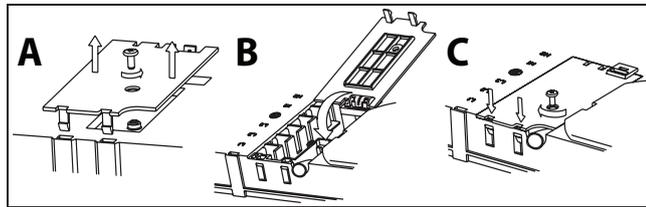
Conecte los cables a los dos bloques de conexiones de debajo de la placa.

**IMPORTANTE:** solo para la conexión 400 V 3N~ utilice solo un cable de alimentación (conectándolo al bloque de conexiones del módulo electrónico principal) además del cableado de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> para conectar el bloque de conexiones principal al del módulo de conexiones auxiliar. Para la conexión eléctrica, siga las instrucciones que acompañan el cableado de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	CONDUCTORES CANTIDAD x TAMAÑO
220-240V ~ +	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230V 3~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



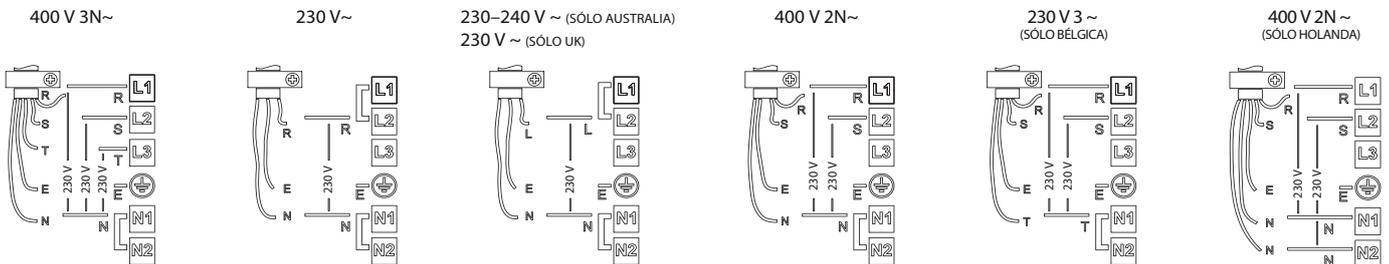
**ATENCIÓN:** El cable de alimentación debe tener una longitud suficiente para que la placa de cocción pueda retirarse de la encimera, y colocarse de forma que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

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

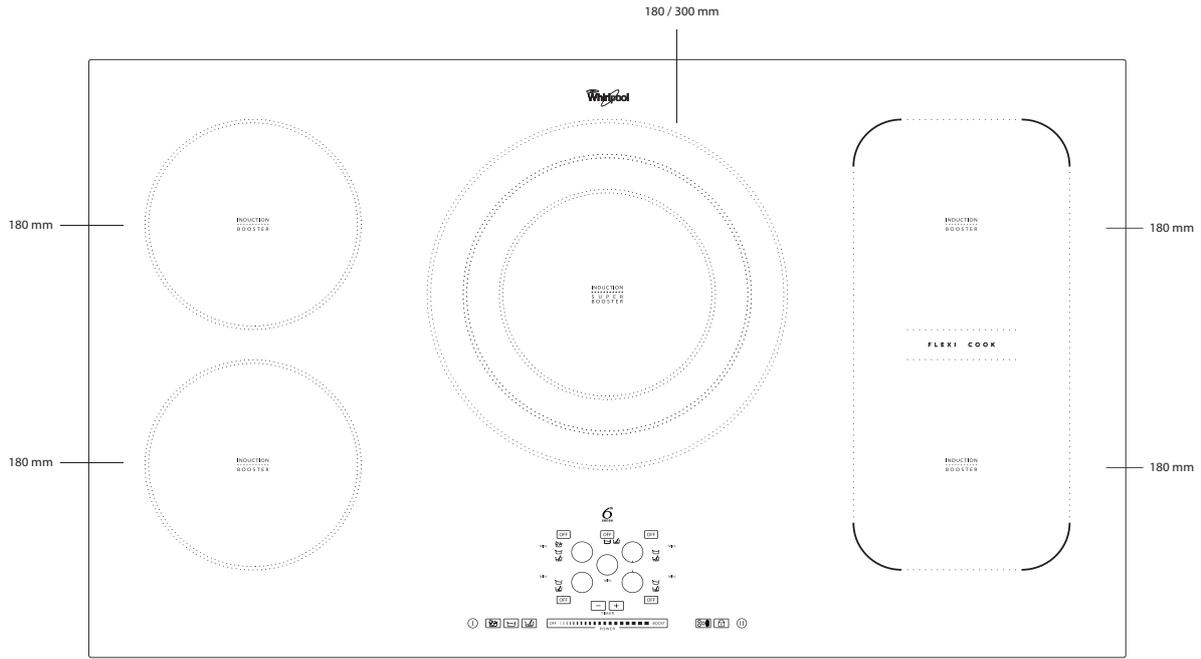
- Retire la tapa del bloque de conexiones (A) desenroscando el tornillo e introduciendo la tapa en la bisagra (B) del bloque.
- Quite unos 70 mm del recubrimiento protector del cable de alimentación.
- Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los conductores. Inserte el cable de alimentación en 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.
- Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
- Cierre la tapa (C) y atorníllela al bloque de conexiones con el tornillo que se ha retirado anteriormente.

Cada vez que se conecta a la red, la placa realiza automáticamente una comprobación durante unos pocos segundos.

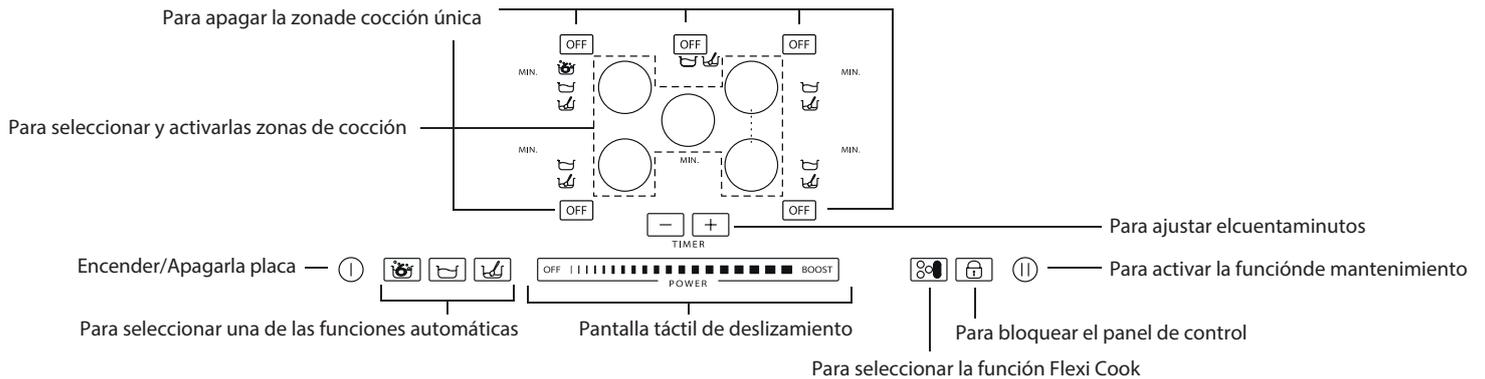
Conecte la unidad al suministro de alimentación mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm.



# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## PANEL DE CONTROL



## ACCESORIOS

### OLLAS Y SARTENES

**ACEPTAR** **NO**

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.

### DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

**Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.**

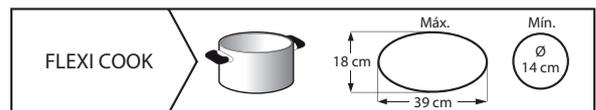
Para obtener unos buenos resultados en la cocción, el diámetro de la base del recipiente utilizado debería ser igual al de la placa.

**IMPORTANTE:** si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán.

Para determinar el tamaño del recipiente, mida la base del recipiente y consulte la tabla de anchura recomendada para la base de los recipientes. De este modo, conseguirá un uso perfecto y podrá detectar cuál es el recipiente más adecuado. Cada zona de cocción tiene un límite mínimo para detectar los recipientes, que varía en función del material del

recipiente utilizado. Por ello, debería utilizar la zona de cocción que mejor se ajuste al diámetro del recipiente utilizado.

DIÁMETRO (cm)	MÁX. (cm)	MÍN.(cm)
18	18	14
DUAL ZONE	30	14



**IMPORTANTE:** consulte la sección "Función 6<sup>th</sup> Sense" para obtener información sobre los diámetros correctos de las bases de las ollas para las zonas de cocción cuando se utilice la función 6<sup>th</sup> Sense.

**IMPORTANTE:** Para evitar dañar la placa permanentemente:

- no utilice ollas cuya base no sea plana;
- no utilice ollas con base esmaltada;
- no ponga ollas calientes encima del panel de control.

## PRIMER USO

### PRIMER USO / DESPUÉS DE UN CORTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de control, mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos. El indicador se apagará y podrá usar la placa con normalidad.

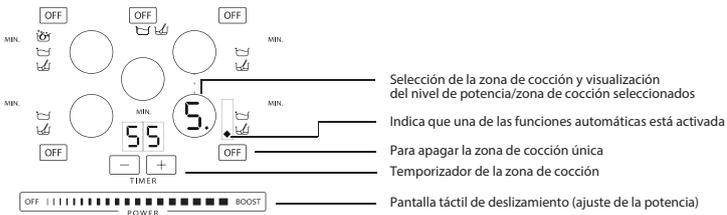
## USO DIARIO

### ENCENDIDO/APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para encender la placa, mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos aproximadamente: el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción. Para apagarla, pulse la misma tecla hasta que la placa se apague. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

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

### ACTIVACIÓN Y REGULACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida. Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número cero 5, que indica el nivel de potencia intermedio.

Si no se selecciona ninguna función en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente. Si usa una olla que no es la adecuada, que no está correctamente situada o que no es de las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje "no pot" (no hay olla) en la pantalla (véase la figura a la izquierda). Si no se detecta la presencia de ninguna olla en un plazo de 60 segundos, la placa se apagará.

Para cambiar el nivel de potencia, mueva el dedo en horizontal por la pantalla táctil de deslizamiento: a medida que pase el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, el número que hay dentro del círculo aumentará/ disminuirá entre un máximo de 9 y un mínimo de 1.

La pantalla táctil de deslizamiento se puede utilizar para activar la función de Ebullición rápida pulsando "BOOST" ("P" en la pantalla) La función de potencia "BOOST" se puede utilizar durante un máximo de 10 minutos después de los cuales el electrodoméstico ajustará automáticamente el nivel de potencia en el nivel 9.

Si hay más de una zona de cocción encendida, la pantalla táctil de deslizamiento le permitirá cambiar el nivel de potencia de la zona seleccionada, que se indica mediante un punto luminoso en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.

### DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulse OFF (APAGAR) en la pantalla táctil de deslizamiento.

La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H". La letra "H" es el indicador del calor residual. La placa tiene este indicador para cada zona de cocción; indica las zonas que todavía están calientes. Cuando la zona de cocción se enfríe, la pantalla se apagará.

### BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que se pueda encender sin querer (p. ej., durante la limpieza).

Pulse el botón  durante tres segundos: una señal acústica y un indicador luminoso situado encima del símbolo del candado le indicarán que se ha activado. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de desactivación.

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.

**IMPORTANTE:** 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.

### SELECCIÓN DEL TEMPORIZADOR

El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas "+" y "-" de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción. Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).

Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

### PAUSA

Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (excepto para la configuración del temporizador).

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

## R FUNCIONES AUTOMÁTICAS

La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

### FUNCIÓN 6<sup>th</sup> SENSE

La función 6<sup>th</sup> Sense selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.

Después de colocar la cazuela con agua, encienda la placa y seleccione la zona de cocción que prefiera. Pulse la tecla : se mostrará una "A" en la pantalla y el indicador se encenderá. Durante el calentamiento se muestra una animación en el espacio junto a la zona de cocción.

**IMPORTANTE:** Para el funcionamiento correcto de la función 6<sup>th</sup> Sense:

- usar agua solamente (a temperatura ambiente);
- no añadir sal ni otros ingredientes o condimentos hasta que el agua alcance el punto de ebullición;
- no modificar el ajuste de potencia de la zona de cocción ni quitar o mover la cazuela;
- no usar ollas a presión;

- llenar la cazuela hasta al menos 1/3 de su capacidad total (mín. 1 litros) y nunca hasta el borde (consulte la siguiente tabla).

DIÁMETRO DE LA ZONA DE COCCIÓN	DIÁMETRO DEL FONDO DE LA OLLA PARA EL USO DE LA FUNCIÓN 6 <sup>th</sup> SENSE	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA EN LA CAZUELA
18 cm	17-19 cm	5 litros

Para unos resultados óptimos, siga las recomendaciones siguientes:

- no tapar las ollas en modalidad 6<sup>th</sup> Sense;
- no activar la función 6<sup>th</sup> Sense si la zona ya está caliente (letra "H" en pantalla).

Cuando el agua llega al punto de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal suena tres veces a intervalos regulares. Después de la segunda señal, un temporizador se activa automáticamente para controlar el tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, la placa selecciona de forma automática un ajuste de potencia menor para mantener la cocción a fuego lento. A partir de este momento puede añadir los ingredientes que desee, ajustar el temporizador y cambiar el ajuste de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función 6<sup>th</sup> Sense.

**IMPORTANTE:** La función se desactiva cuando se selecciona la función "mantener".

- La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función 6<sup>th</sup> Sense y los niveles Booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el Booster con la función 6<sup>th</sup> Sense activada.
- La calidad de los recipientes puede influir en las prestaciones de la función 6<sup>th</sup> Sense.

## FUNCIÓN COCCIÓN A FUEGO LENTO

Después de alcanzar el punto de ebullición, seleccione la función de Cocción a fuego lento: el nivel de potencia correcto para continuar la cocción a fuego lento, se ajusta automáticamente.

Para desactivar la función basta con pulsar OFF en el teclado deslizante.

## FUNCIÓN DERRETIR

Esta función mantiene una temperatura baja permanente en la zona de cocción. Después de colocar la cazuela o el accesorio en la zona de cocción seleccionada, encienda la placa y seleccione la zona de cocción. Pulse la tecla : se mostrará una "A" en la pantalla y el indicador se encenderá.

Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

## FLEXI COOK

Esta función le permite usar la zona de cocción como dos zonas de cocción independientes o como una única zona extragrande.

Es perfecta para sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas (con una base de dimensiones máximas de 38 x 18 cm).

Para activar la función Flexi Cook, encienda la placa y pulse el botón : el visor de las dos zonas de cocción muestra el nivel "5". Los dos puntos situados junto al número de nivel se encienden para indicar que la función Flexi Cook está activada.

Para cambiar el nivel de potencia, mueva el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento: el número que se muestra dentro del círculo cambiará simplemente deslizando con rapidez el dedo entre un mínimo de 1 y un máximo de 9.

Para desactivar la función Flexi Cook, pulse la tecla : las zonas de cocción vuelven al funcionamiento sencillo.

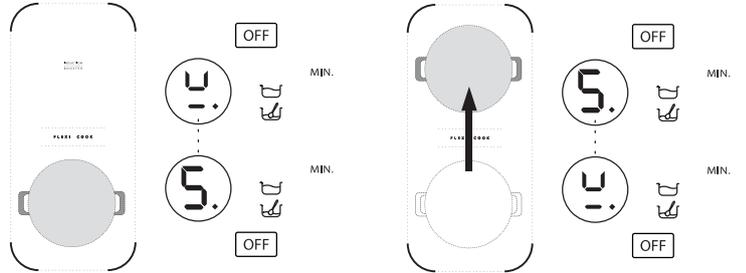
Para apagar la zona de cocción, pulse OFF.

**IMPORTANTE:** 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 Flexi Cook según prefiera.

Una vez hayan transcurrido 60 segundos, en caso de no haber ninguna olla sobre la zona, el sistema dejará de "buscar" ollas sobre esa zona y el símbolo () permanecerá visible en la pantalla para recordarle que la zona está inhabilitada.

Para volver a activar la función Flexi Cook en ambas zonas de cocción, pulse el botón .

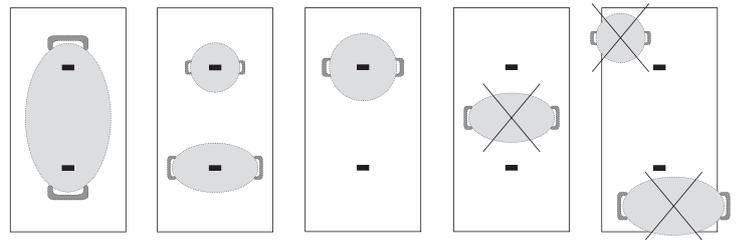
La función Flexi Cook también puede detectar cuando una olla se desplaza de una zona a otra dentro del área Flexi Cook, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona desde la cual la sartén se ha desplazado originalmente (véase el ejemplo de la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador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

**IMPORTANTE:** Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).

Ejemplos de ollas bien colocadas y de ollas mal colocadas:



**IMPORTANTE:** Cuando la función Flexi Cook está seleccionada, no se pueden utilizar las funciones Booster y e 6<sup>th</sup> Sense. Si el temporizador se ajusta, se mostrará junto a la imagen de placa térmica en la parte superior.

## TABLA DE POTENCIAS

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	NIVEL (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción)
Máxima potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8 – 9	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente.
Alta potencia	7 – 8	Dorar – sofreír – hervir – asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos).
	6 – 7	Dorar – cocinar – estofar – sofreír – asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20 minutos), precalentar accesorios.
Mediana potencia	4 – 5	Cocinar – estofar – sofreír – asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar y asar (durante mucho tiempo).
	3 – 4	Cocinar – dejar hervir – espesar – mantecar pasta	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	2 – 3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche).
Baja potencia	1 – 2	Derretir – descongelar – mantener caliente – mantecar arroz	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos pequeños y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, potajes).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener fuentes de comida calientes (con accesorio para la inducción).
Potencia cero	OFF (APAGADO)	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado con "H").

FUNCIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN
	Cocción a fuego lento	Selecciona un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuada para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Derretir	Selecciona un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	6 <sup>th</sup> Sense	Lleva el agua a ebullición y luego reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Cuando el agua alcanza el punto de ebullición, emite una señal acústica, y se puede añadir cualquier ingrediente (p. ej., condimentos, pasta, arroz, verduras, carnes y pescados que se quieran hervir) o también conservas caseras o accesorios que se quieran esterilizar.
	Flexi Cook	Esta función combina dos zonas de cocción para ofrecer una superficie de cocción extragrande para recipiente rectangulares y ovals o parrillas. Para hacer a la parrilla alimentos grandes o numerosos (pescado, brochetas, verduras, filetes, salchichas de frankfurt). Para cocer con líquidos o caldo alimentos como carne enrollada y pescado entero en cazuelas/hervidores de pescado/parrillas.

## TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS	PLATOS O TIPOS DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCCIÓN			
		PRIMERA FASE	POTENCIA	SEGUNDA FASE	POTENCIA
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster – 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7 – 8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster – 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7 – 8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster – 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5 – 6
	Arroz	Sofreído y tostado	7 – 8	Cocción	4 – 5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster – 9	Ebullición	6 – 7
	Frito	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8 – 9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7 – 8	Cocción	6 – 7
	Guiso/estofado	Calentamiento del accesorio	7 – 8	Cocción	3 – 4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7 – 8	Dorado del sofrito	7 – 8
Carne	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7 – 8	Cocción	3 – 4
	A la parrilla	Precalentamiento de la parrilla	7 – 8	Asado a ambos lados	7 – 8
	Dorado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7 – 8	Cocción	4 – 5
	Guiso/estofado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7 – 8	Cocción	3 – 4
Pescado	A la parrilla	Precalentamiento de la parrilla	7 – 8	Cocción	7 – 8
	Guiso/estofado	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	7 – 8	Cocción	3 – 4
	Frito	Calentamiento de aceite o grasa	8 – 9	Fritura	7 – 8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o grasa	6	Cocción	6 – 7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o grasa	6	Cocción	5 – 6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster – 9	Cocción	5 – 6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6 – 7
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6 – 7	Cocción	3 – 4
	Salsa de carne	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6 – 7	Cocción	3 – 4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5 – 6	Llevar a ligera ebullición	3 – 4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4 – 5	Mantener una ligera ebullición	4 – 5
	Flanes	Hervir leche	4 – 5	Mantener una ligera ebullición	2 – 3
	Arroz con leche	Calentar leche	5 – 6	Cocción	2 – 3

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza al 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 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.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

- Lea y siga las instrucciones del apartado «Uso diario».
- Comprobar que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Secar bien la superficie de la placa después de limpiarla.

- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, seguir las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no es posible pagarla, desconectarla de la red eléctrica.

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

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN DEL ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 30 segundos emite una señal acústica cada 10 segundos.	Presión permanente en la zona de control.	Agua o utensilios de cocina en la zona de control.	Limpie la zona de control.
C81, C82, C83	El panel de mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión es incorrecto o problema relativo a la red eléctrica.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código de error.		

## 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.

## SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

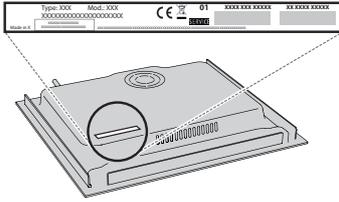
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

### SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web [www.whirlpool.eu](http://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).