

Инструкции за употреба

Návod k obsluze

Brugsanvisninger

Gebruiksaanwijzing

Käyttöohjeet



Directives d'utilisation

Bedienungsanleitung

Οδηγίες χρήσης

Használati útmutató

Istruzioni per l'uso



Пайдалану нұсқаулығы

Brukerveiledning

Instrukcja obsługi

Instruções de utilização

Instrucțiuni de utilizare



Инструкция по эксплуатации

Návod na použitie

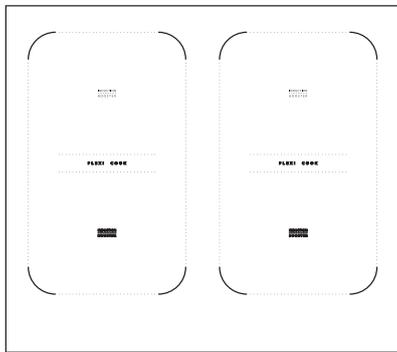
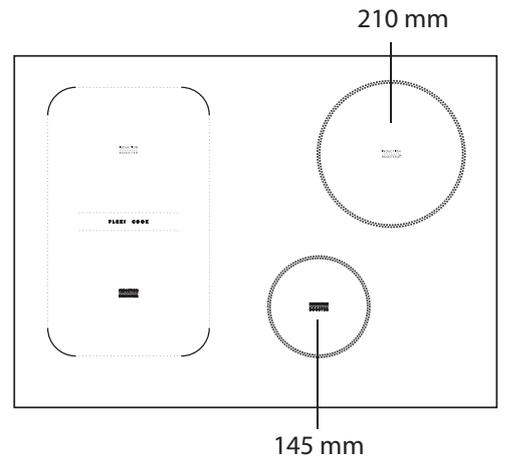
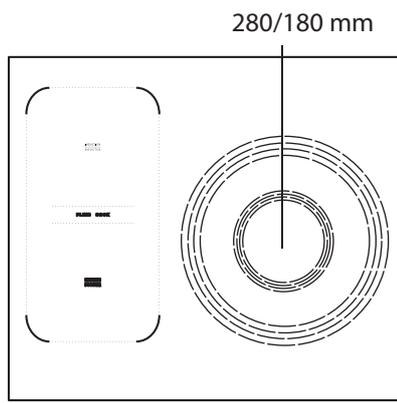
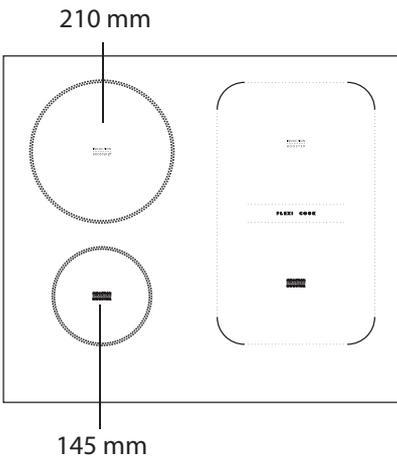
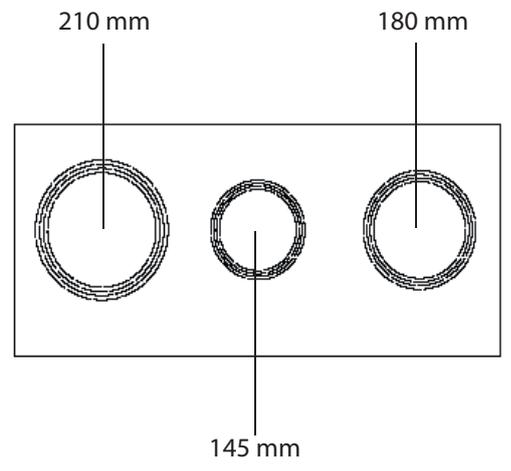
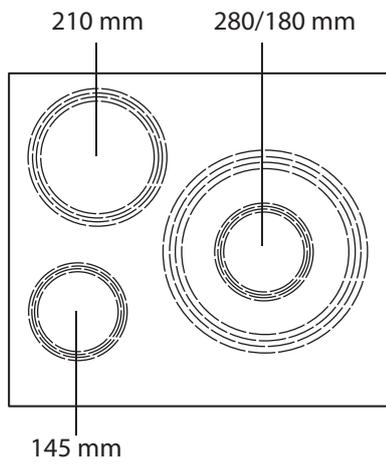
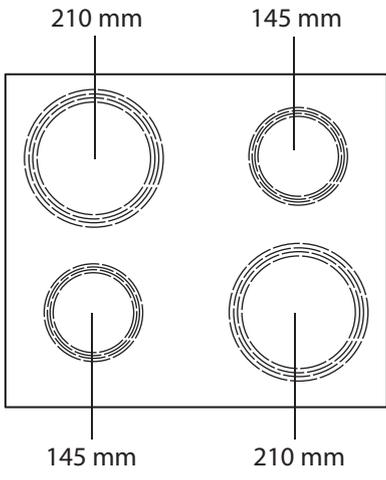
Instrucciones de uso

Bruksanvisning

Інструкції з використання

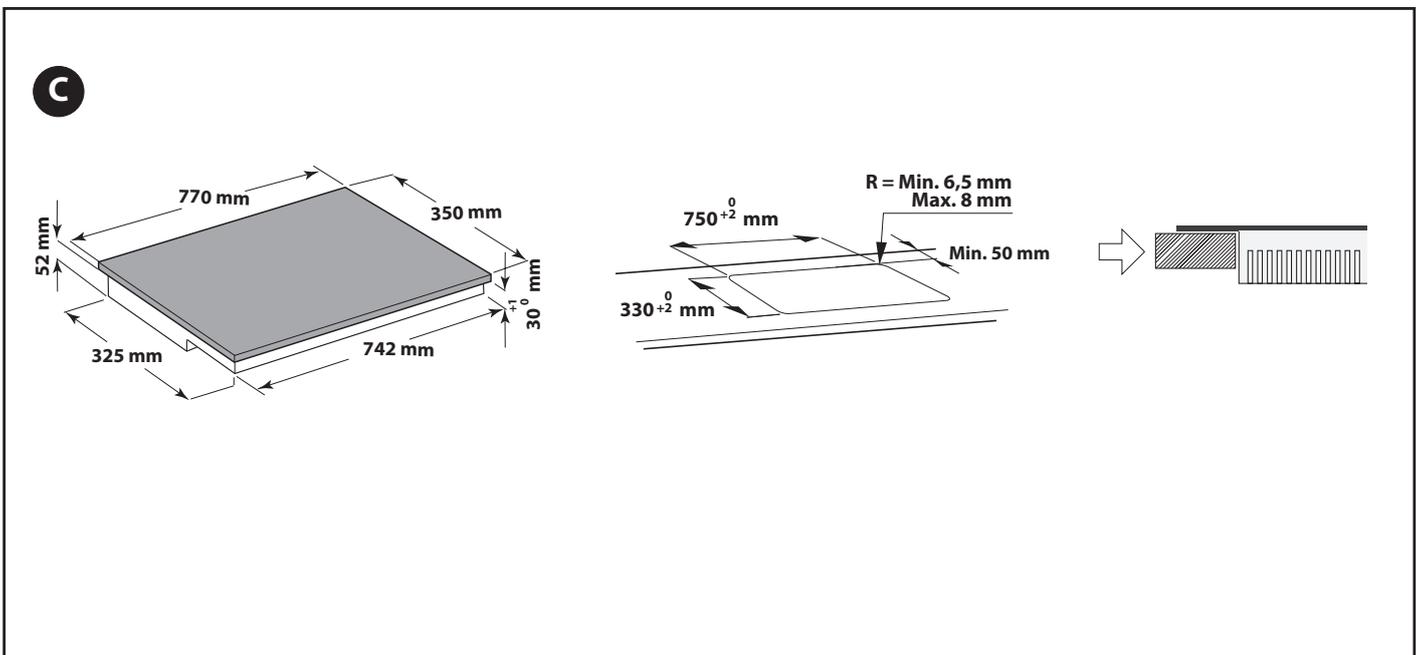
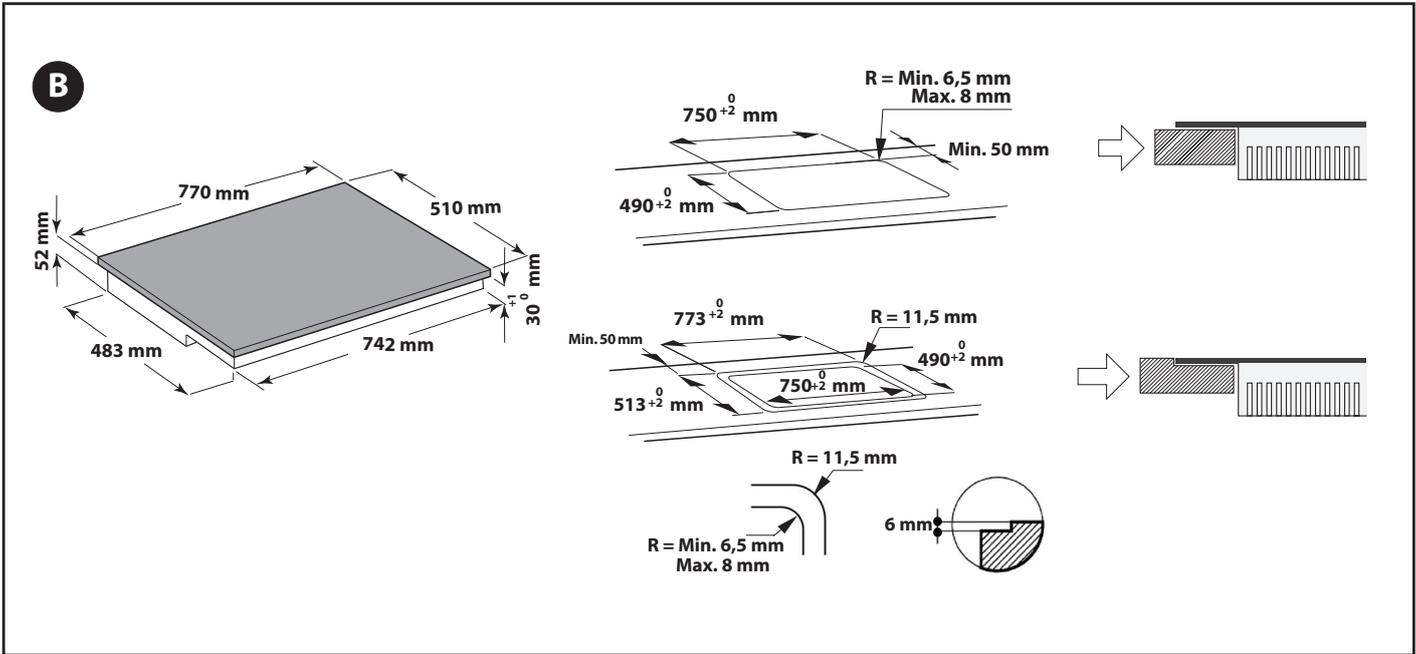
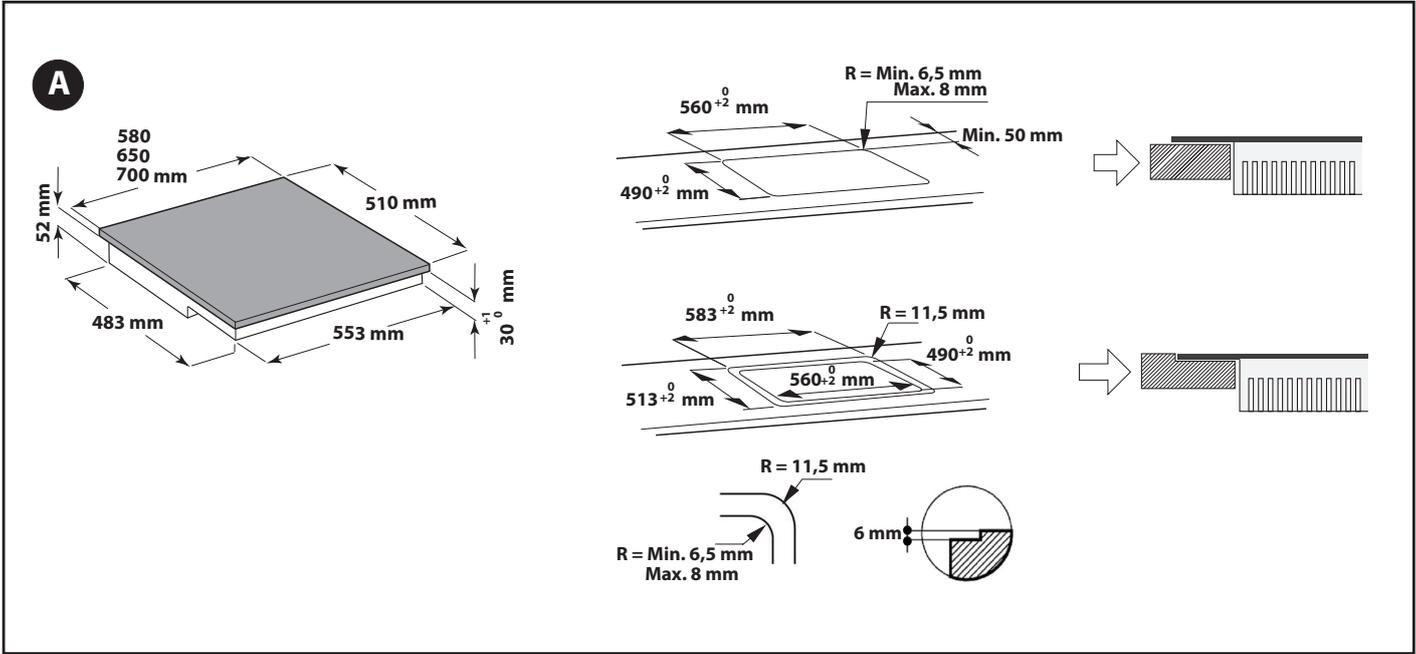
Instructions for use

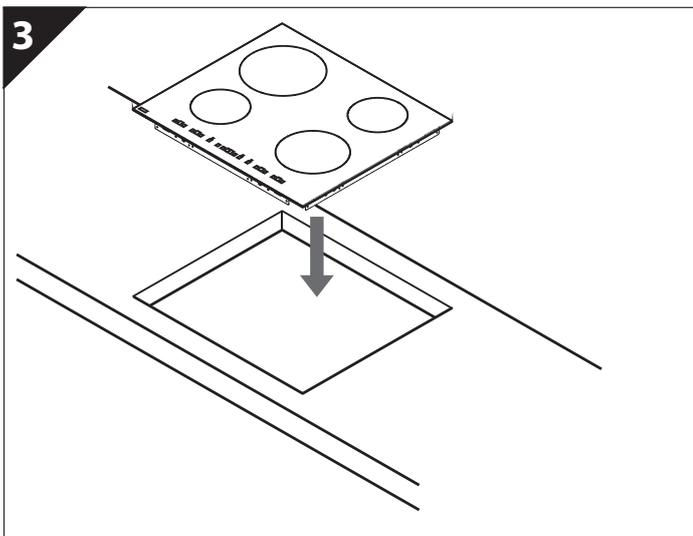
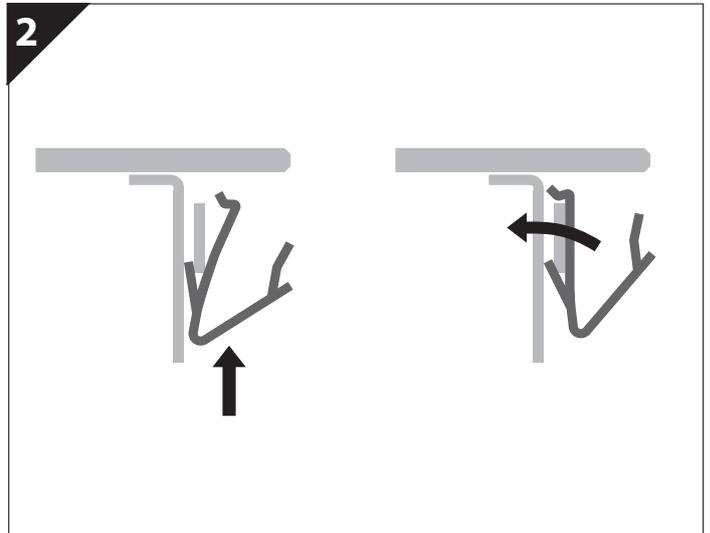
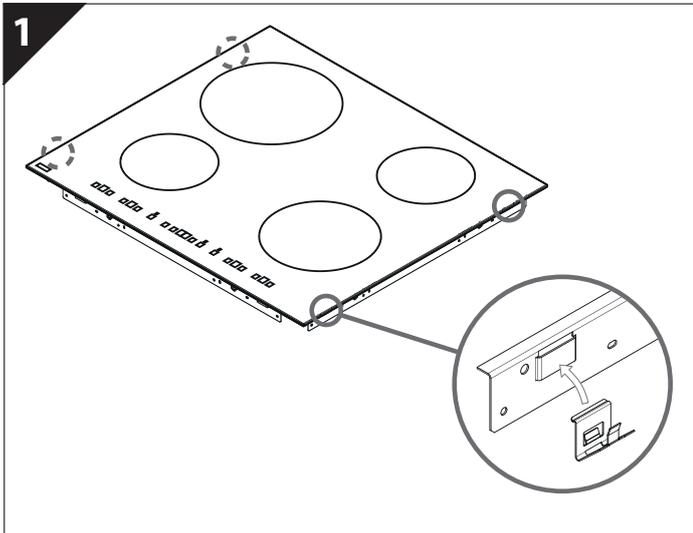
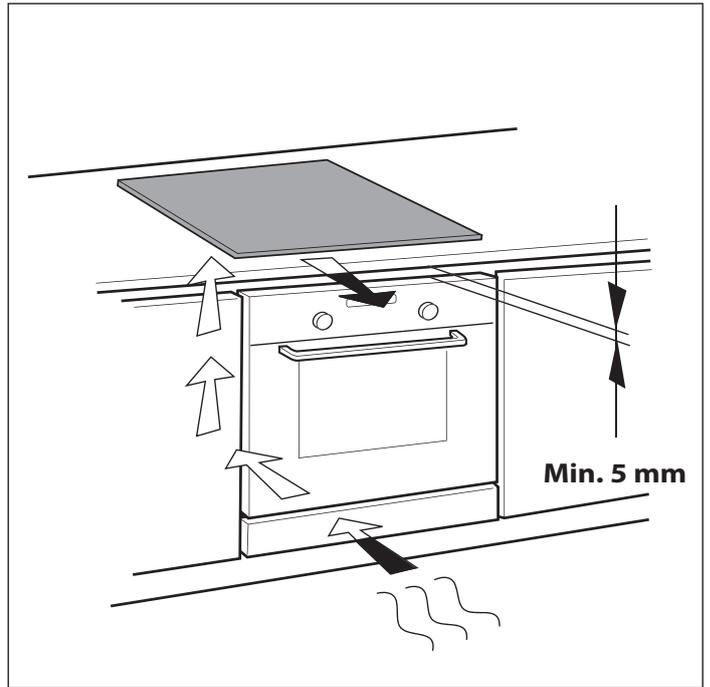
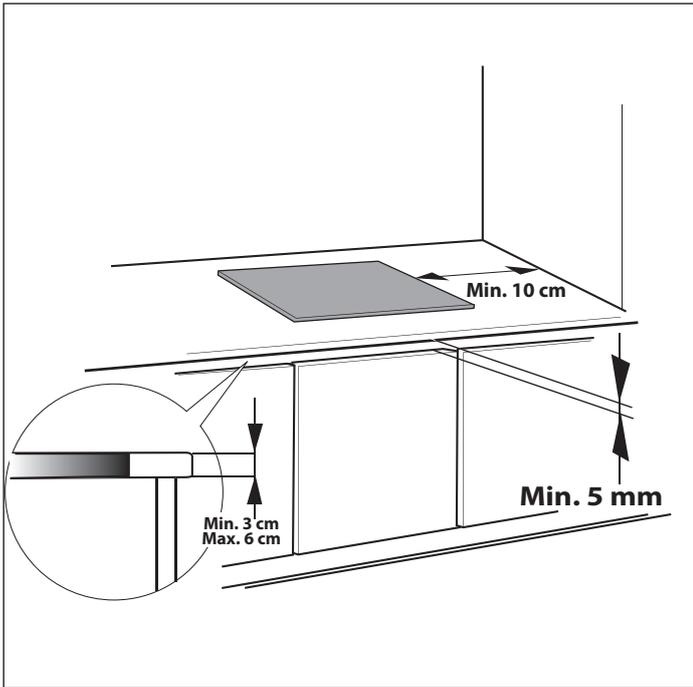
Whirlpool



Whirlpool

ENGLISH	Installation	Page 8	Instructions for use	Page 9
ITALIANO	Installazione	Pagina 15	Istruzioni per l'uso	Pagina 16
FRANÇAIS	Installation	Page 23	Mode d'emploi	Page 24
ESPAÑOL	Instalación	Página 31	Instrucciones de uso	Página 32
PORTUGUÊS	Instalação	Página 39	Instruções de utilização	Página 40
DEUTSCH	Installation	Seite 47	Bedienungsanleitung	Seite 48
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 55	Gebruiksaanwijzing	Pagina 56
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα 63	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 64
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal 71	Használati útmutató	Oldal 72
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina 79	Instrucțiuni de utilizare	Pagina 80
POLSKI	Instalacja	Strona 87	Instrukcja obsługi	Strona 88





INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: docs.whirlpool.eu

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

-  Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 **PELIGRO** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños entre 0 y 3 años y entre 3 y 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 al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga. Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.

- No se debe 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 y no se base en el detector de sartenes (solamente para placas de inducción).
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción de corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL 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 DISEÑO ECOLÓGICO

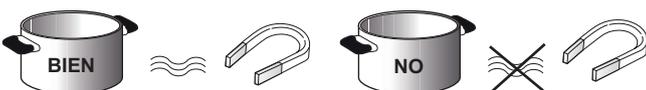
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico establecidos en el Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada. Con las ollas adecuadas, las zonas de cocción no pueden utilizarse a temperaturas inferiores a 10 °C.

RECIPIENTES PREEXISTENTES

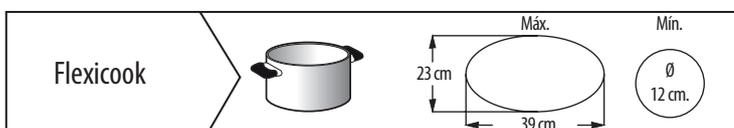


Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: los recipientes que no son compatibles no son detectables magnéticamente.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podrían causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

 <p>XL ∅ 28 cm.</p>	 <p>17 cm. mín. → 28 cm. máx.</p>	 <p>M ∅ 18 cm.</p>	 <p>12 cm. mín. → 18 cm. máx.</p>
 <p>L ∅ 21 cm.</p>	 <p>15 cm. mín. → 21 cm. máx.</p>	 <p>S ∅ 14,5 cm.</p>	 <p>10 cm. mín. → 14,5 cm. máx.</p>



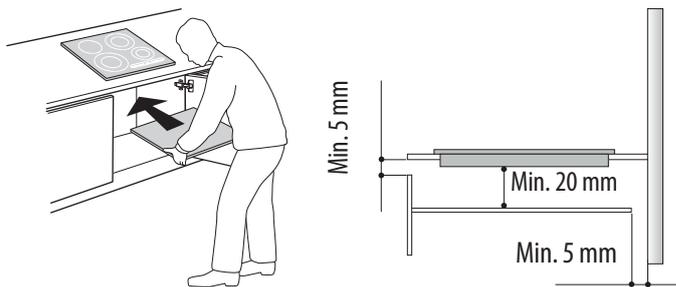
INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente. Ver las medidas de empotrado y las instrucciones de instalación en las imágenes de la página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

! ADVERTENCIA

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



- 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.
- No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa aplicar un destornillador (no suministrado) a los muelles del perímetro de la parte inferior del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

! ADVERTENCIA

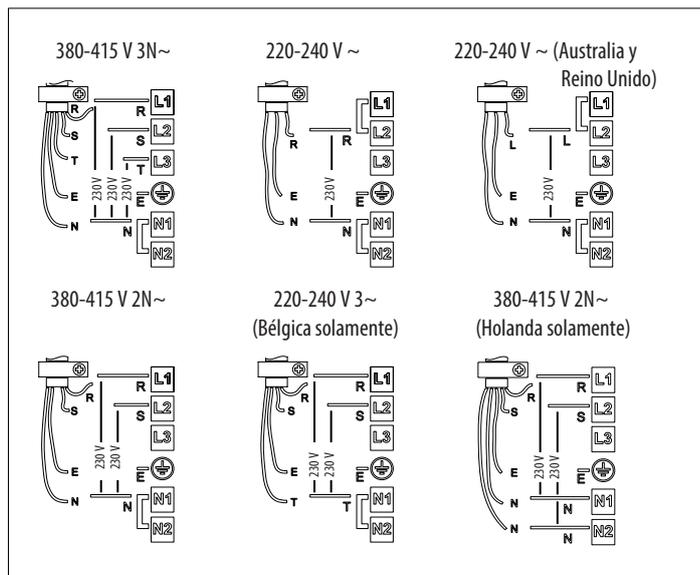
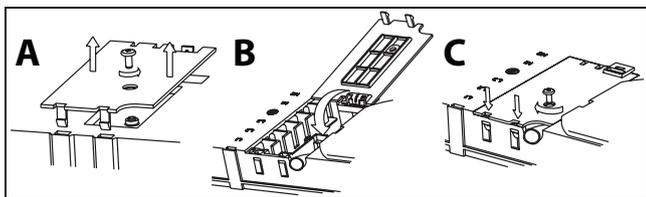
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.

- 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.

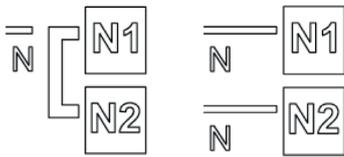
Cables	Número por tamaño
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240V 3~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm ²



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 atorníllela al bloque de conexiones con el tornillo que anteriormente a desenroscado.

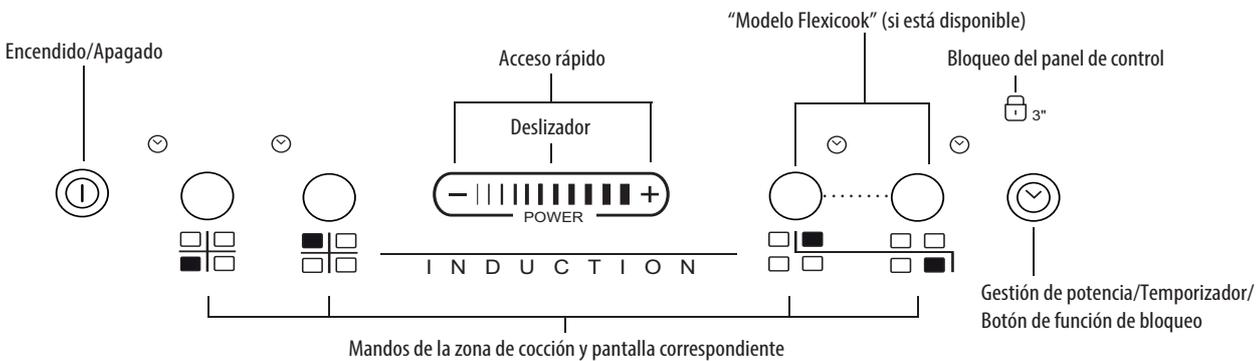
Cada vez que el cable se conecte, la placa realizará una comprobación automática que durará unos segundos.

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.

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de control

Panel de control



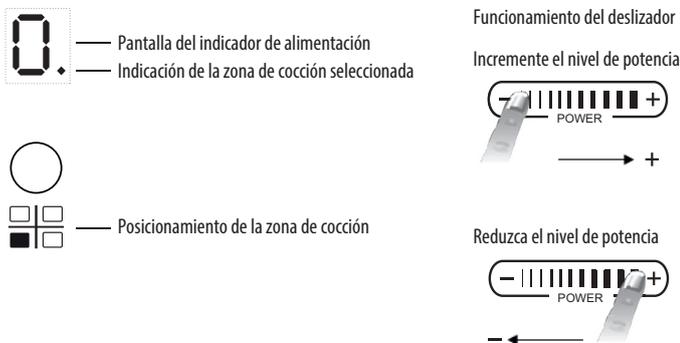
Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa, pulse el botón  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



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 mandos

Esta función bloquea los mandos para prevenir la activación accidental de la placa de cocción. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón de la función de bloqueo 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.

Avisos del panel de mandos

Indicador de calor residual



La placa posee un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador muestra las zonas de cocción que todavía están excesivamente calientes.

Si en la pantalla se visualiza quiere decir que la zona de cocción todavía está caliente. Si el indicador de una zona está encendido, ésta se podrá utilizar para mantener caliente un alimento o derretir mantequilla.

Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Indicador de olla inadecuada o ausente



Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). En estas situaciones, se recomienda recolocar la olla en la superficie de la placa hasta encontrar la posición que permita el funcionamiento. Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

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 mandos	Pantalla
1	Pulsar durante aproximadamente 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 individuales que están encendidas.
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.

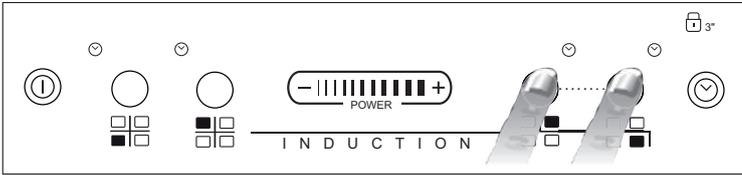
En caso de error al ajustar la potencia, aparece el símbolo en el centro, asociado a una señal acústica continua que dura 5 segundos. En tal caso, repetir el procedimiento de configuración desde el comienzo. Si vuelve a presentarse el error, contactar con el servicio de asistencia.

Durante el uso normal, una vez alcanzado el nivel de potencia máximo disponible, si el usuario trata de aumentarlo, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica.

Si es necesaria una potencia superior en esa zona, se debe reducir manualmente el nivel de potencia de una o más zonas de cocción ya activas.

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.

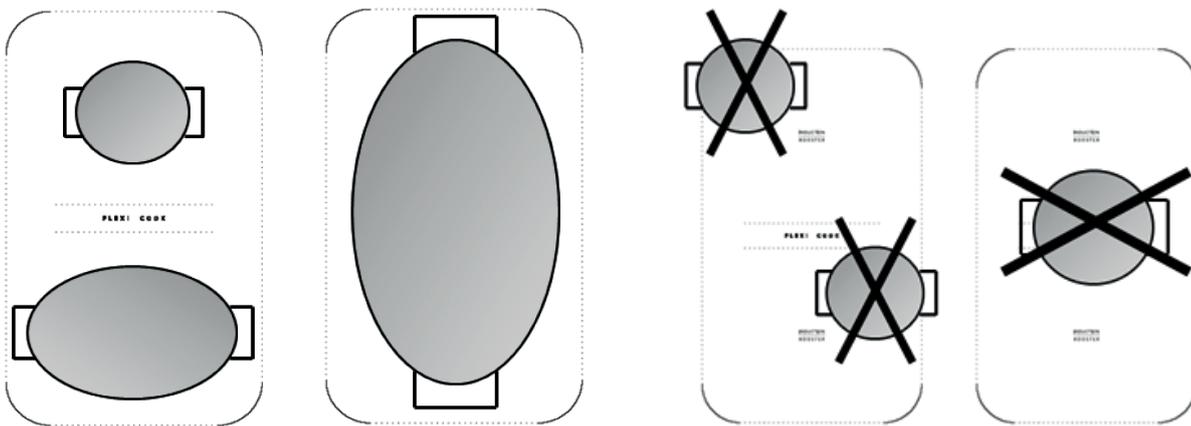
Para reactivar la función Flexicook, pulse uno de los dos botones.  .

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).
- El derramamiento de líquido en la zona de cocción puede hacer que las sartenes vibren o se muevan.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Leer y seguir las instrucciones de la sección “Instrucciones de uso”.
- 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.

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.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Póngase en contacto con el Servicio Postventa y especifique el código de error.		

RUIDO GENERADO POR LA PLACA DE COCCIÓN

La 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 TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contactar con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar:

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

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesaria una reparación, dirigirse a un **Centro de Asistencia Técnica autorizado** (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación). Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente
Potencia alta	7-8	Dorar, saltear, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos)
	6-7	Dorar, cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios
Potencia media	4-5	Cocinar, guisar, saltear, cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta.
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche)
Potencia baja	1-2	Derretir, descongelar, mantener calientes los alimentos, mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone)
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción)
APAGADO	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una «H»)

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.



400011196695



10/17