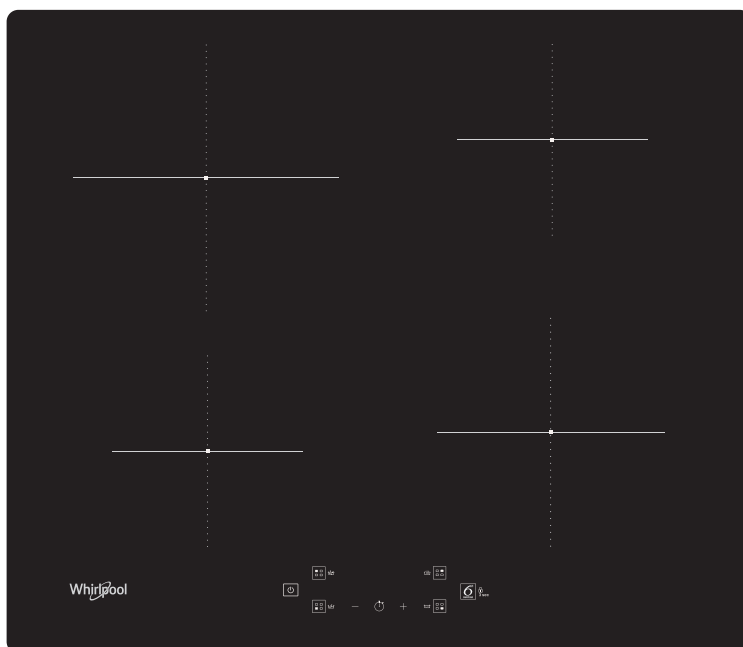




Built in Induction hob
Anafe eléctrico a inducción /
Cocina eléctrica de inducción

Model/Modelo: **ACM 807/BA**



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. Do not try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
- No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

INSTALLATION

- The appliance must be handled and installed by a qualified technician(s). Recommend use of protective gloves to install.
- Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.
- If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

- Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.



INSTALLATION

⚠ WARNING



Fire Hazard

Install product according to the electrical specifications described in the installation instructions.

Turn off all controls when done cooking

Failure to do so can result in death, fire or injuries.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

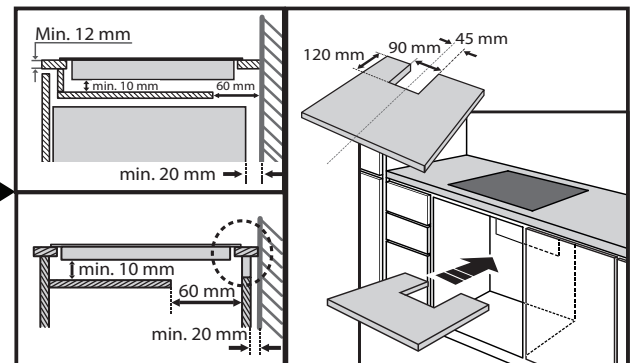
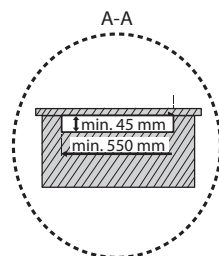
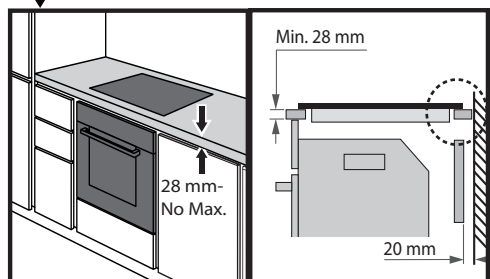
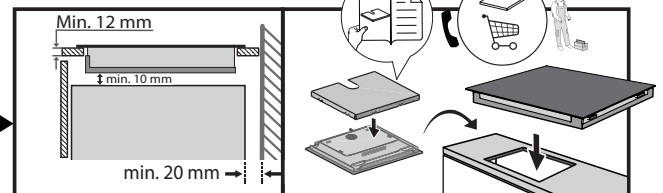
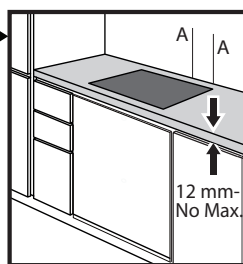
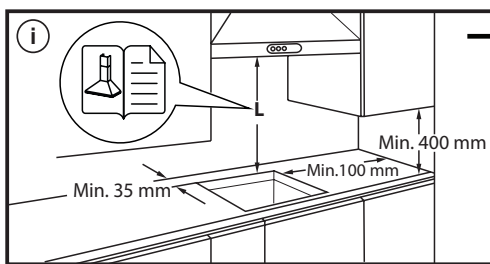
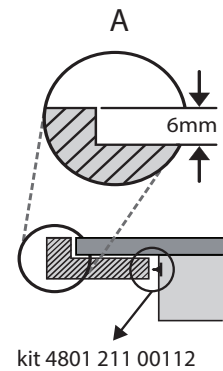
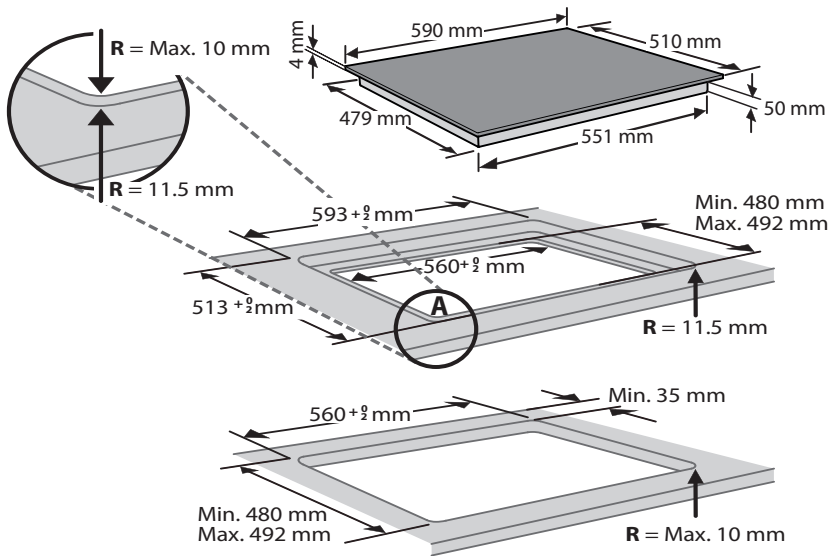
Replace all parts and panels before operating.

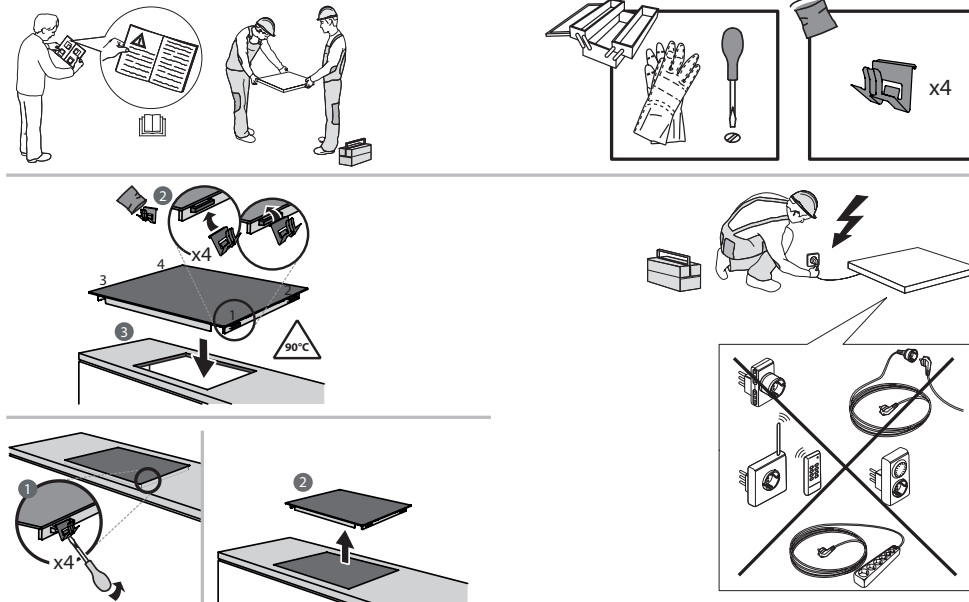
Do not remove grounding wiring.

Do not use adapters

Do not use extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.





ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

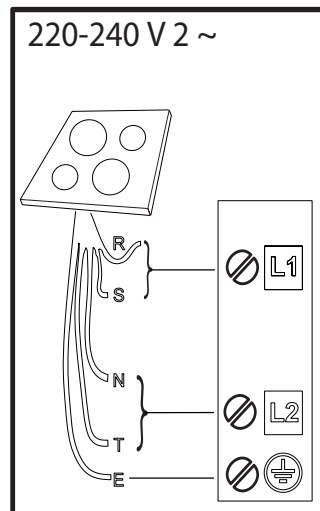
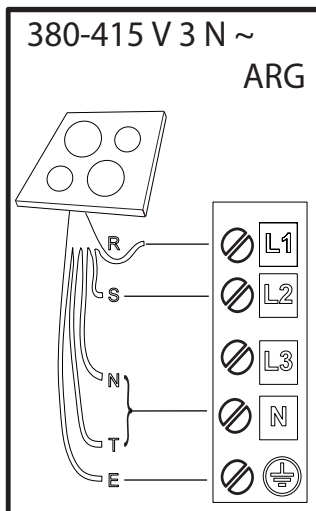
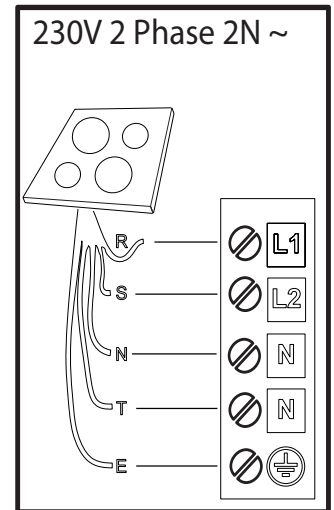
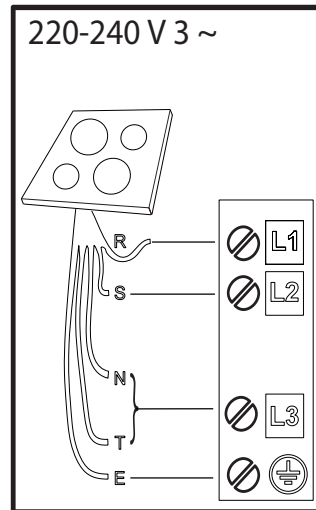
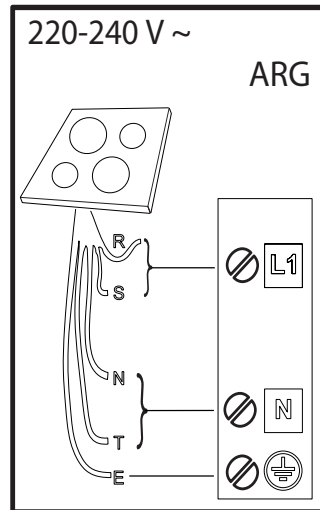
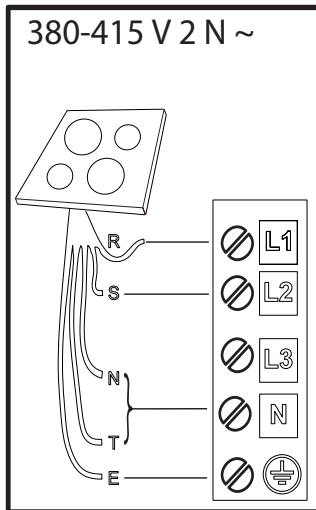
Disconnect power before servicing.
Replace all parts and panels before operating.
Do not remove grounding wiring.
Do not use adapters
Do not use extension cord.
Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply. Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.



R
S
T
= E
N

black-negro

brown-marrón

blue (gray)-azul (gris)

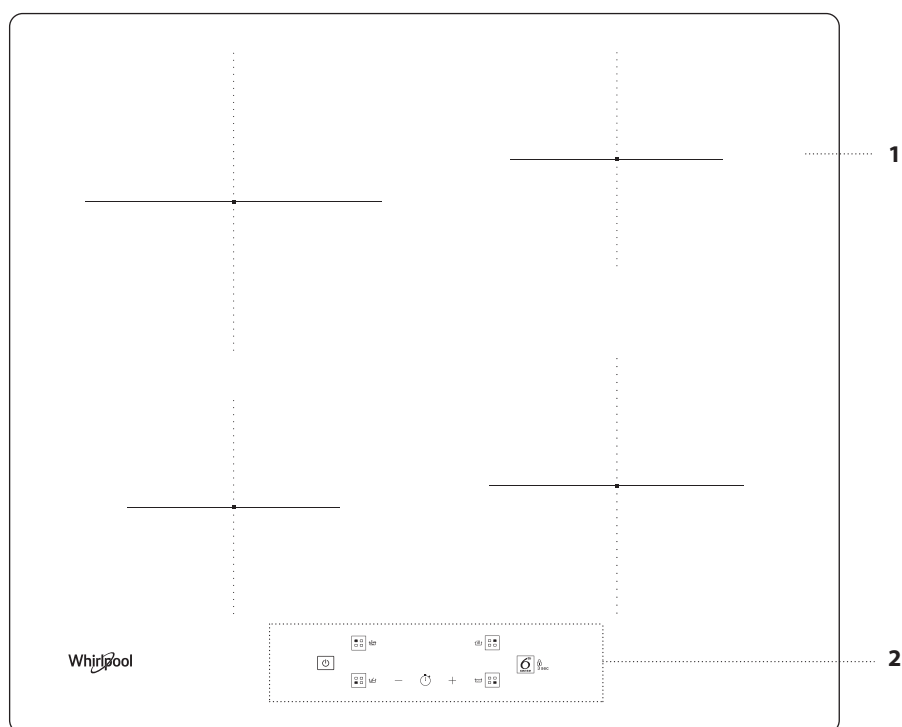
yellow/green-amarillo/verde

blue-azul

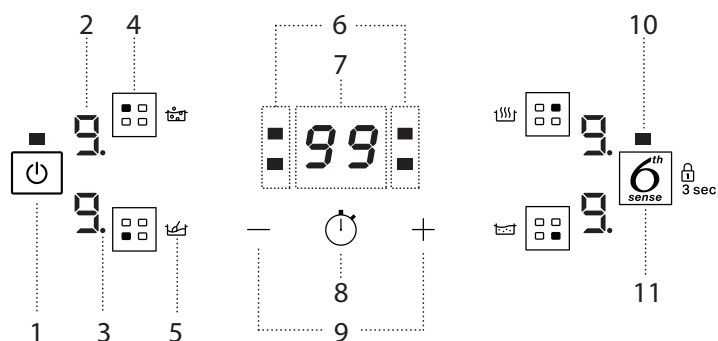
Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all your tools.
3. Read the "First time use and daily use" section.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



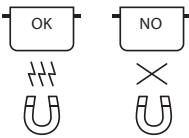
1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button

5. Special function icon
6. Timer indicators active for the selected zone
7. Cooking time indicator
8. Timer activation button

9. Power and cooking time adjustment buttons
10. Indicator light - function active
11. 6th Sense button/Key lock button - 3 seconds

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

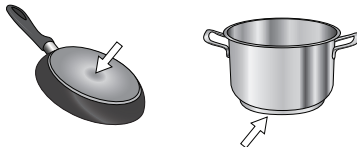
Check for the  symbol (usually stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in a ferromagnetic material, with parts in another material not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



Empty pots or pots with a thin base

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may not be triggered immediately, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

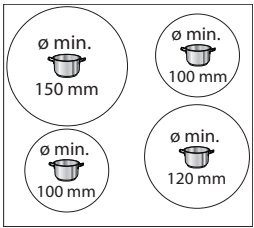
Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the drawing below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use.

It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.



ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

FIRST TIME USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

Install product according to the electrical specifications described in the installation instructions.

Turn off all controls when done cooking

Failure to do so can result in death, fire or injuries.

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Confirm by pressing  3 sec.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing  3 sec.

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation.

If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

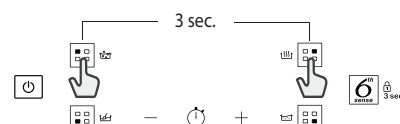
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  3 sec simultaneously for at least 5 seconds.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence.
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);

- "DE" will show on the display.



DAILY USE

! WARNING



Fire Hazard

Install product according to the electrical specifications described in the installation instructions.

Turn off all controls when done cooking

Failure to do so can result in death, fire or injuries.



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.

To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols. Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



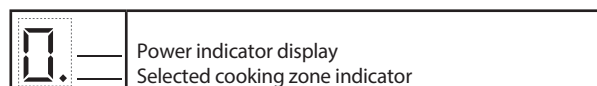
ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".

Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" and "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.

Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the 6th Sense/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.

- ⌚ + TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer. Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated. A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash. When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.

After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.

When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.

To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer. Press the button with the clock icon (⌚) for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".

FUNCTIONS



6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A".

To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "6th Sense" button again.

The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning. This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.



KEEP WARM

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly. Ideal for serving foods at the perfect temperature.



SIMMERING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.
Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.



BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.
When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

MAINTENANCE AND CLEANING

 **WARNING**



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.
Replace all parts and panels before operating.
Do not remove grounding wiring.
Do not use adapters
Do not use extension cord.
Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

IMPORTANT

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If the iXelium™ logo appears on the glass, the hob has been treated with iXelium™ technology, an exclusive Whirlpool finish which ensures perfect cleaning results, as well as keeping the surface of the hob shiny for longer.

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

- Use a soft cloth (microfibre is best) dampened with water or with everyday glass cleaning detergent.
- For best results, leave a wet cloth on the glass hob surface for a few minutes.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g.  → -	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g.  → 5 <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and the amount of food it contains and not the symptom of something wrong.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

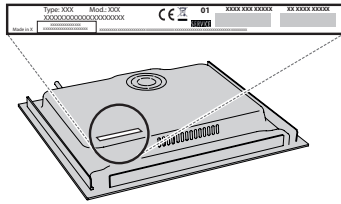
If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new Whirlpool appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;

SERVICE

SN 000000000000



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

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.

- **ATENCIÓN:** Si la superficie estuviera quebrada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- **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 sin atender un anafe de cocción con aceite o grasa puede ser peligroso y ocasionar un incendio. No intente 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.
- Este aparato no se destina para el uso de personas (incluido niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a el uso del aparato o esten bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Se recomienda que niños sean vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.

- Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores.
- 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

- El aparato debe ser manejado e instalado por personal calificado. Se recomienda el uso de guantes protectores para su instalación.
- 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 encostar 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.
- 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.
- Antes de la limpieza, asegurese que la zona de cocción este apagada y que el indicador de calor ("H") no se muestra en el display.

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 electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

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 con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento 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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Instale el producto de acuerdo a las especificaciones eléctricas descritas en el manual de instrucciones.

Apague todos los controles cuando termine de cocinar.

El no hacerlo puede ocasionar la muerte, incendio o heridas.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle servicio.

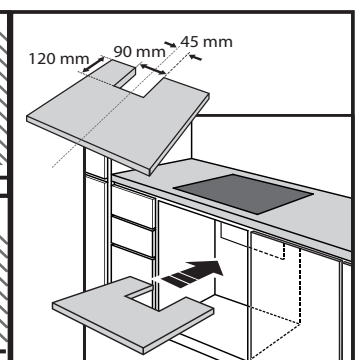
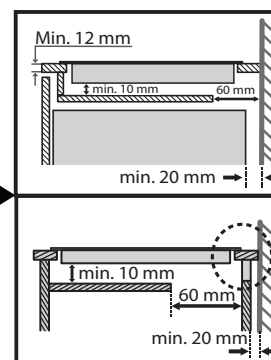
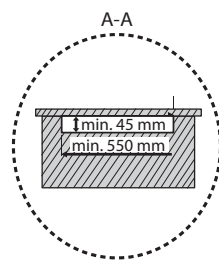
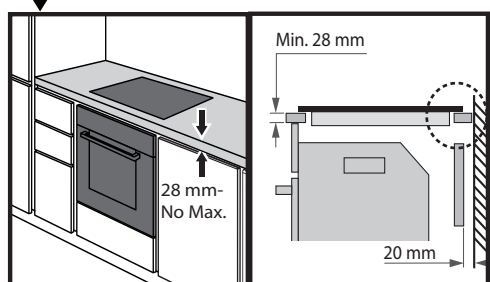
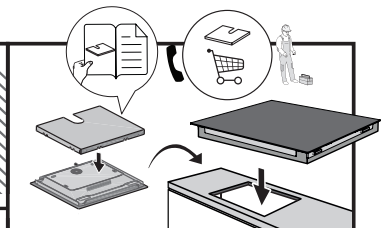
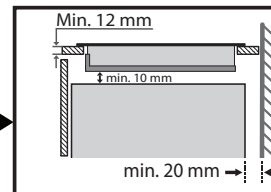
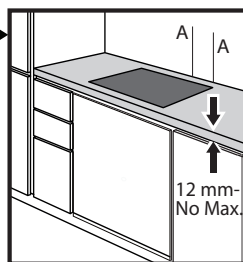
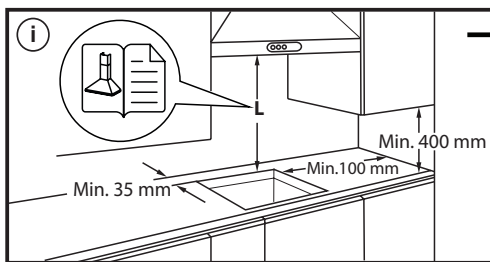
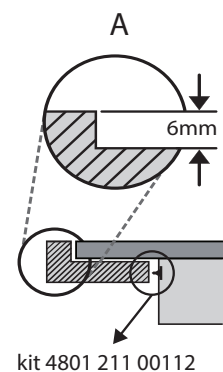
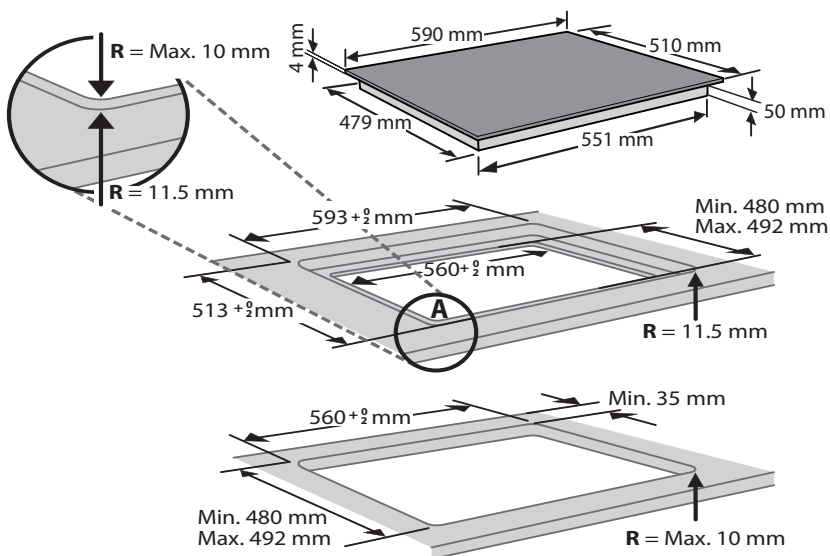
Coloque nuevamente todos los componentes antes de energizar.

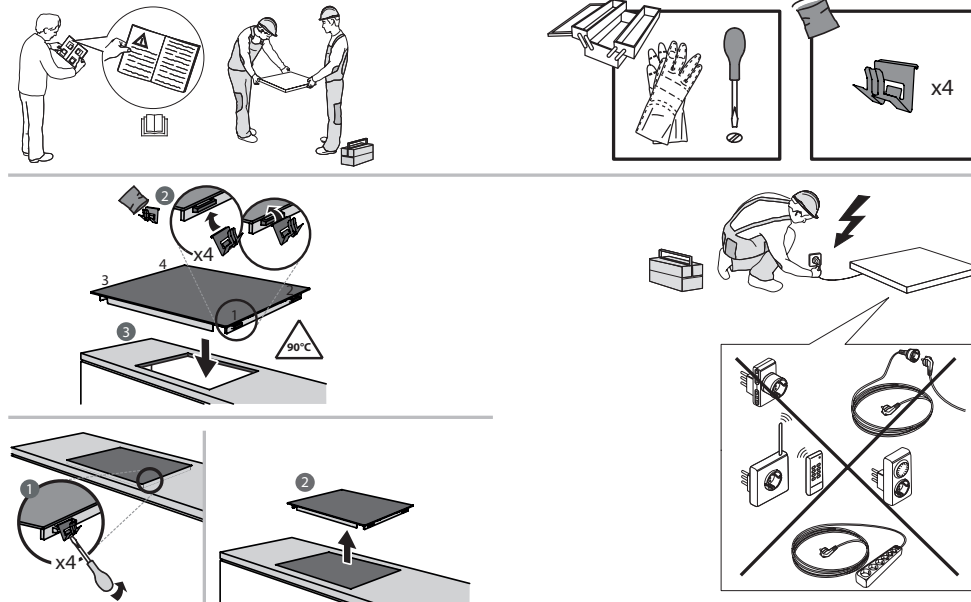
No retire el cable de tierra.

No use adaptadores.

No use extensiones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.





CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle servicio.

Coloque nuevamente todos los componentes antes de energizar.

No retire el cable de tierra.

No use adaptadores.

No use extensiones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

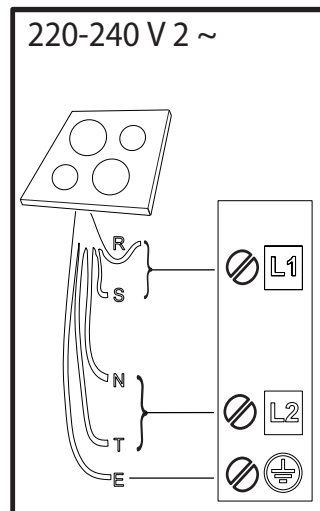
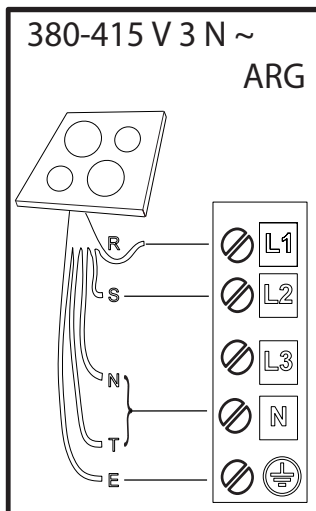
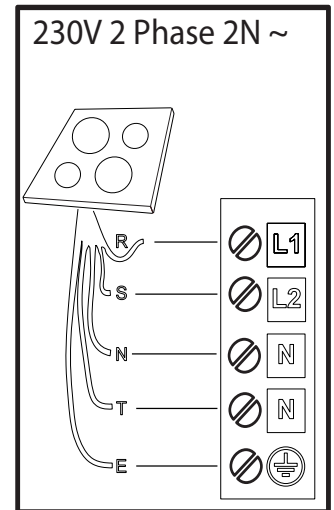
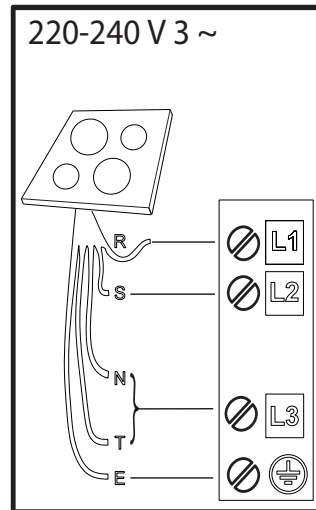
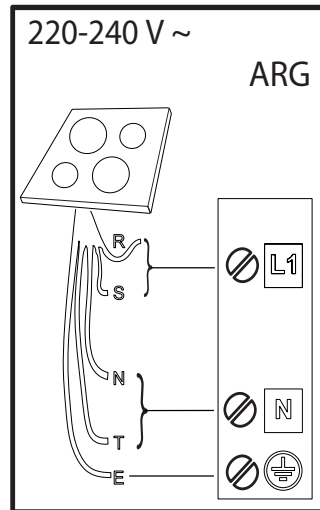
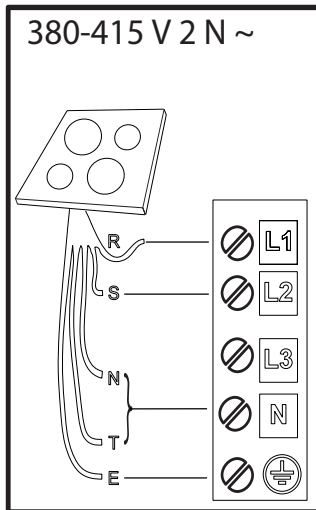
Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.

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.

- 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.



R
S
T
E
N

⊕ =

black-negro

brown-marrón

blue (gray)-azul (gris)

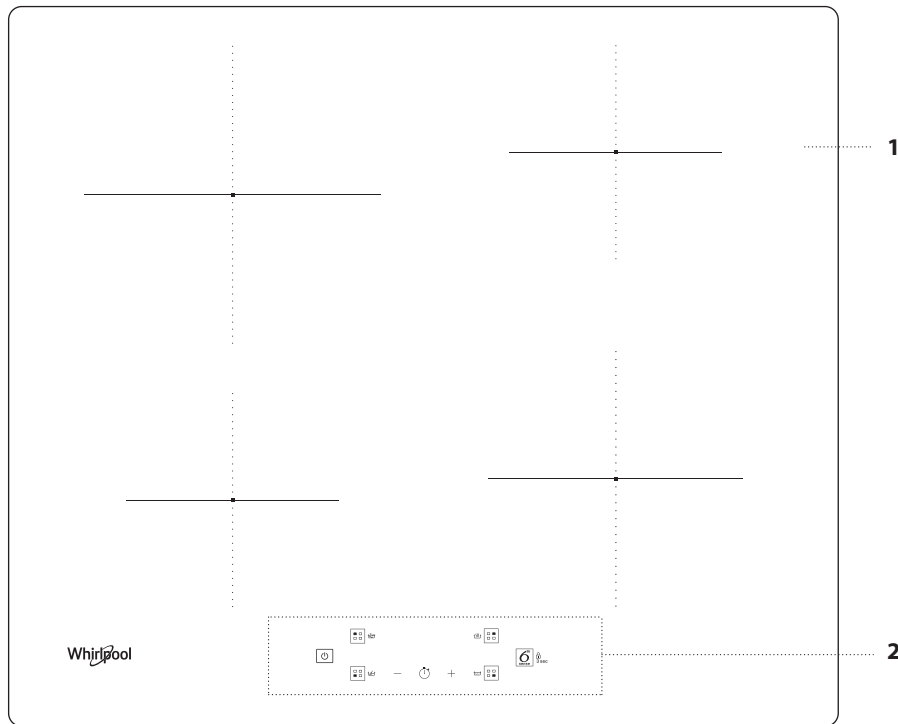
yellow/green-amarillo/verde

blue-azul

Completar Instalación:

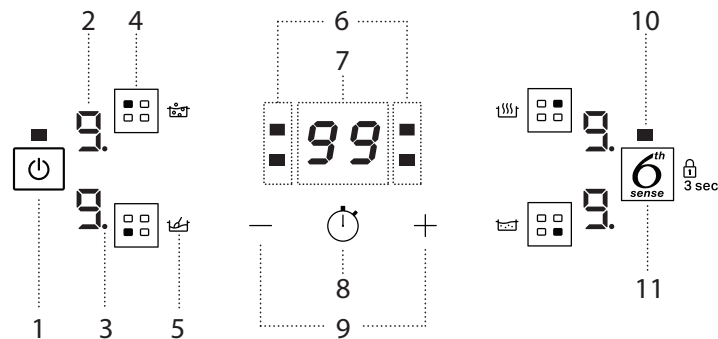
1. Revisar que todas las partes están instaladas. Si existe alguna parte extra, revise los pasos anteriores para verificar cual paso fue saltado.
2. Revise que tiene todas las herramientas.
3. Lea la sección "Primer uso y Uso diario".

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

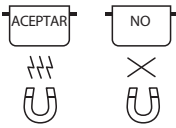
PANEL DE CONTROL



- | | | |
|---|---|--|
| 1. Botón de encendido | la zona seleccionada | 11. Botón 6 th Sense/Bloqueo de teclas – 3 segundos |
| 2. Nivel de cocción seleccionado | 7. Indicador de tiempo de cocción | |
| 3. Indicador de zona de cocción activa | 8. Botón de activación de temporizador | |
| 4. Botón de selección de zona de cocción | 9. Botones de ajuste de la potencia y del tiempo de cocción | |
| 5. Icono de función especial | 10. Luz del indicador – función activa | |
| 6. Indicadores de temporizador activados para | | |

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción:

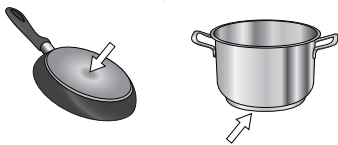
- ollas y sartenes de acero esmaltado
- ollas y sartenes de hierro fundido
- ollas y sartenes especiales en acero inoxidable aptas para la cocción por inducción

Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas. La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes tienen solo una parte de la base de material ferromagnético y otras partes de otro material que no es apto para la cocción por inducción. Estas áreas se pueden calentar a niveles distintos o con temperaturas más bajas. En algunos casos, si la base está fabricada con materiales que no son ferromagnéticos la placa podría no reconocer la sartén y, por tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana con una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción del calor.



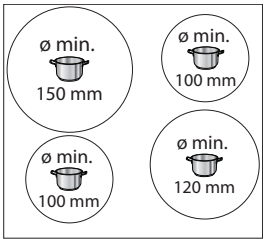
Ollas vacías u ollas con base fina

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente

la temperatura y activa la función “apagado automático” cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de “apagado automático” podría no iniciarse inmediatamente, dañando la sartén o la superficie de la placa. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la cocina, utilice ollas de un diámetro mínimo adecuado (consulte el siguiente dibujo). Utilice siempre la zona de cocción que mejor corresponda al diámetro mínimo de la base de la olla. Coloque la olla bien centrada en la zona de cocción en uso. Se recomienda no usar ollas que excedan el perímetro de la zona de cocción en uso.



ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

Este accesorio permite utilizar ollas y sartenes que no son aptas para placas de inducción. Es importante tener en cuenta que su uso afecta a la eficiencia y, por tanto, al tiempo necesario para calentar los alimentos. Su uso debe ser limitado, ya que las temperaturas alcanzadas en su superficie dependen considerablemente de la olla/sartén utilizada, de lo plana que sea y del tipo de alimento que se cocine. El uso de una olla o sartén con un diámetro menor al del disco del adaptador puede provocar que el calor que no se transmite a la olla o sartén se acumule y manche de color negro tanto la placa como el disco. Adapte el diámetro de sus ollas/sartenes y de la placa al diámetro del adaptador.

PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Instale el producto de acuerdo a las especificaciones eléctricas descritas en el manual de instrucciones.
Apague todos los controles cuando termine de cocinar.
El no hacerlo puede ocasionar la muerte, incendio o heridas.

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Mantenga pulsado el botón “+” durante al menos 3 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo “PL”.

Pulse el botón para confirmar. Utilice los botones “+” y “-” para seleccionar el nivel de potencia deseado. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico. Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo “EE” y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

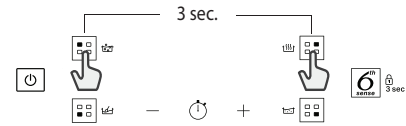
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse los botones “+” y a la vez durante al menos 5 segundos.

MODO DEMO (recalentamiento desactivado; consulte la sección “Resolución de problemas”)

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse a la vez los botones de selección de zona de cocción en la parte superior izquierda y la parte superior derecha durante al menos 3 segundos (según se muestra a continuación);

- La pantalla mostrará “DE”.



USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Instale el producto de acuerdo a las especificaciones eléctricas descritas en el manual de instrucciones.

Apague todos los controles cuando termine de cocinar.

El no hacerlo puede ocasionar la muerte, incendio o heridas.



ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.

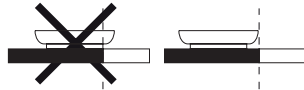
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN

Localice la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición. No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).

Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción preseleccionada pulsando el botón de selección de zona correspondiente. En la pantalla se mostrará el nivel “0”.

Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia, que se pueden ajustar con los botones “+”/“–”, desde el valor mínimo 1 hasta el valor máximo 9.

Algunas zonas de cocción disponen de función de recalentamiento rápido (Booster) (letra “P” en la pantalla).



Pantalla del indicador de alimentación
Indicador de la zona de cocción seleccionada

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción que desea apagar pulsando el botón de selección de zona correspondiente (en la pantalla se iluminará un punto, en la parte inferior derecha del indicador del nivel de potencia). Pulse “–” para ajustar el nivel a “0”.

Para apagar de inmediato, mantenga pulsado el botón de selección de una de las zonas durante 3 segundos. La zona de cocción se desactiva y en la pantalla aparece el indicador “H” de calor residual.



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón 6th Sense/Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función “apagado” (⏻). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

– ⌚ + TEMPORIZADOR

El temporizador permite ajustar un tiempo de cocción en todas las zonas.

Para activar el temporizador:

Seleccione y active la zona de cocción en la que desea ajustar el temporizador. Presione el botón con el icono del reloj y programe el tiempo que desee con los botones “+” y “–”. Se iluminará el LED del temporizador de la zona en uso. Pocos segundos después del último toque, el temporizador iniciará la cuenta atrás y parpadeará el punto en la pantalla que indica que los segundos están pasando.

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Tras seleccionar la zona y el icono del reloj, el tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y también es posible activar varios temporizadores de forma simultánea.

El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

Cuando hay más de un temporizador activo, el LED parpadeante indica la zona cuyo tiempo de cocción se muestra en la pantalla.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados..

Para desactivar el temporizador:

Seleccione la zona de cocción en la que desea desactivar el temporizador. Pulse el botón con el icono de reloj (⌚) durante 3 segundos. O bien pulse el botón con el icono de reloj y luego mantenga pulsado el botón “–” hasta que aparezca “0:0” en la pantalla.

FUNCIONES



6TH SENSE

El botón “6th Sense” activa las funciones especiales

Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.

Pulse el botón “6th Sense”. En la pantalla del área seleccionada aparecerá “A”.

Para desactivar la función especial y volver al modo manual, seleccione la zona de cocción y vuelva a pulsar el botón “6th Sense”.

El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.



DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.



MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.
Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.



COCER A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida.
Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.



HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.
Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).
En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.
Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

INDICADORES



CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.
Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.



LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente/Booster	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).
Potencia cero	0	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")

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle servicio.

Coloque nuevamente todos los componentes antes de energizar.

No retire el cable de tierra.

No use adaptadores.

No use extensiones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

IMPORTANTE

- **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.

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

Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

MOSTRAR CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
F0E7	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
F0EA	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.
F0E9	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
d E [cuando la placa está apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".
P. ej.:  :  → -	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".
P. ej.: P → 5 [Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".

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

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.

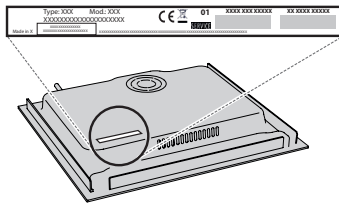
Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Estas piezas especificadas de fábrica encajarán y funcionarán correctamente ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de Whirlpool.

Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado más cercano de Whirlpool.

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 serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;

SERVICE

SN 000000000000



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

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

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628720 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628721 (placa de cocción de 77 cm). Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

