



MANUAL DEL USUARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN ELECTRÓNICA CON CONTROLES TÁCTILES

GRACIAS por adquirir este producto de alta calidad. Registre su nueva superficie de cocción en www.whirlpool.com. Registre su producto a través de los diferentes medios de contacto de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, indicados en el Certificado de Garantía.

Para referencia en el futuro, anote los números de serie y modelo de su producto. Estos pueden estar las ubicado en la parte inferior de la superficie de cocción, orientado hacia el frente.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Tabla de Contenidos

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	15
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES	17
Utensilios listo para cocción por inducción.....	18
Uso por primera vez.....	18
Uso diario	19
Funciones especiales.....	21
Indicadores.....	23
Tabla de cocción	24
Vitrocerámica	24
CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	25
Limpieza general	25
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26
COCCIÓN VERIFICADA.....	27
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....	27

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la parrilla eléctrica, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una parrilla eléctrica - al trepar los niños encima de la parrilla eléctrica para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación Apropiaada** – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la parrilla eléctrica sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente. El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.
- Nunca use la parrilla eléctrica como calefacción del cuarto.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la parrilla eléctrica esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la parrilla eléctrica. Los niños deben supervisarse para asegurarse que no utilicen este aparato como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la parrilla eléctrica.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la parrilla eléctrica a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje encima de la parrilla eléctrica - No se debe guardar materiales inflamables cerca de las unidades exteriores.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin atender una parrilla de cocción con aceite o grasa puede ser peligroso y ocasionar un incendio.
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES** - Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas, están la parrilla eléctrica y las superficies que están frente a la parrilla eléctrica.
- **RIESGO DE INCENDIO:** No almacenar artículos en las superficies para cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La parrilla eléctrica está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación

apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Un periodo de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.
- Utensilios de cocina vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la parrilla eléctrica sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie se quiebra, apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- No cocine en una parrilla eléctrica quebrada - Si la parrilla eléctrica se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la parrilla eléctrica y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Comuníquese de inmediato con un técnico competente. Apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o personal calificado con el fin de evitar peligro.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Limpie la parrilla eléctrica con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- El aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema separado de control a distancia.
- Asegúrese que su instalación eléctrica cuenta con una caja de fusibles misma que servirá como un medio de desconexión de este aparato.

Para unidades con campana de ventilación –

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para unidades con elementos de serpentines –

- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

Para unidades con elementos de inducción –

- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta superficie de cocción por inducción puede ocasionar interferencia con la recepción de televisión o de radio. Si ocurre interferencia, el usuario deberá intentar corregirla de esta manera:

- Mover la antena receptora de radio o televisión.
- Aumentar la distancia entre la superficie de cocción y el receptor.
- Conectar el receptor en una salida diferente.

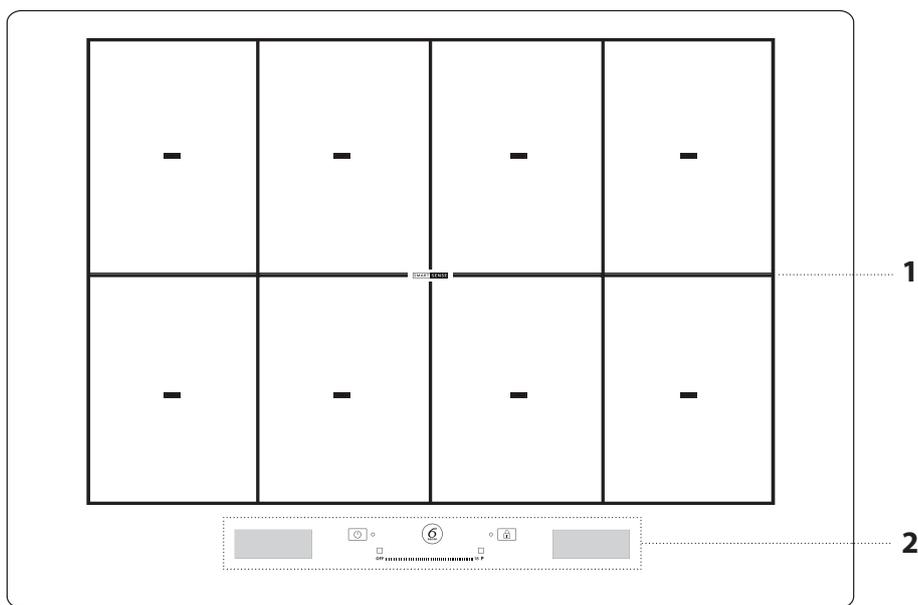
Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas que usan un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al pararse cerca de esta superficie de cocción por inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar el marcapasos u otro dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante de marcapasos u otro dispositivo médico similar para obtener información adicional acerca de sus efectos con los campos electromagnéticos de la superficie de cocción por inducción.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES

Superficie de cocción

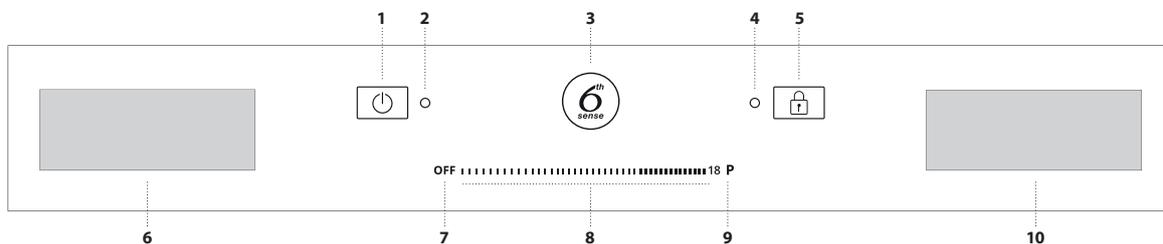
Modelo con control electrónico táctil



1. Placa de cocción
2. Panel de control

Panel de control

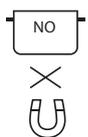
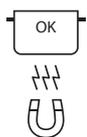
Modelo con control electrónico táctil



- | | | |
|--|---|--------------------------------------|
| 1. Botón de encendido | 5. Cierre | 9. Botón de calentamiento rápido |
| 2. Luz del indicador: placa encendida | 6. Pantalla de selección de zona de cocción | 10. Pantalla "Administrar funciones" |
| 3. Botón "6th Sense" (funciones especiales) | 7. Botón de apagado de la zona de cocción | |
| 4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo | 8. Pantalla táctil de deslizamiento | |

Utensilios listo para cocción por inducción

OLLAS Y SARTENES



Use solo ollas y sartenes hechas de material ferromagnético, aptas para utilizarse con superficies de cocción por inducción:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Acero inoxidable diseñado para la cocción por inducción

Para determinar si una olla es apta, puede usarse un imán con el objetivo de comprobar si las ollas tienen magnetismo.

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

Algunas ollas y sartenes solo tienen una parte de su base hecha de material ferromagnético, con partes hechas de otros materiales no aptos para la cocción por inducción. Estas áreas pueden calentarse a diferentes niveles o con temperaturas más bajas. En ciertos casos, cuando la parte inferior está hecha principalmente de materiales no ferromagnéticos, la superficie de cocción podría no reconocer la olla y, por lo tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar la máxima eficiencia, use siempre ollas y sartenes con una parte inferior plana que distribuya uniformemente el calor. Si la parte inferior no es uniforme, esto afectará la potencia y la conducción del calor.



Ollas vacías o con una base fina

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las diferentes áreas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la cocina, utilice ollas de un diámetro mínimo adecuado (consulte la siguiente tabla).

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.

POSICIONAMIENTO DEL ACCESORIO	DIÁMETRO MÍNIMO
centrado en 1 punto	10 cm
2 puntos cubiertos	19 cm
3 puntos cubiertos	besuguera/rejilla
4 puntos cubiertos (horizontal)	besuguera/rejilla
4 puntos (2 + 2) cubiertos (vertical)	26 cm

Uso por primera vez

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

En el menú de ajustes puede:

- seleccionar el idioma;
- ajustar el brillo;
- ajustar el volumen de las alertas de sonido;
- ajustar los tonos de los botones;
- ajustar la potencia de la placa;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa;
- comprobar la versión de software instalada.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador.

Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

Uso Diario

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas.

La placa se desactivará automáticamente después de 10 segundos si no selecciona una función durante este tiempo.

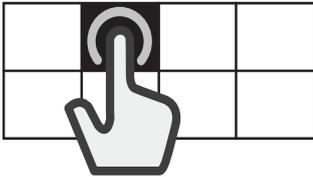
La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos.

Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual "H" permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Aparecerá una franja suave en todas las zonas de cocción sin seleccionar.

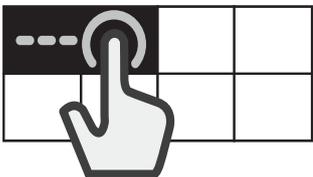


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE

La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniendo los paneles.



Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón "dividir zona" que aparece en la pantalla de administración de funciones. Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

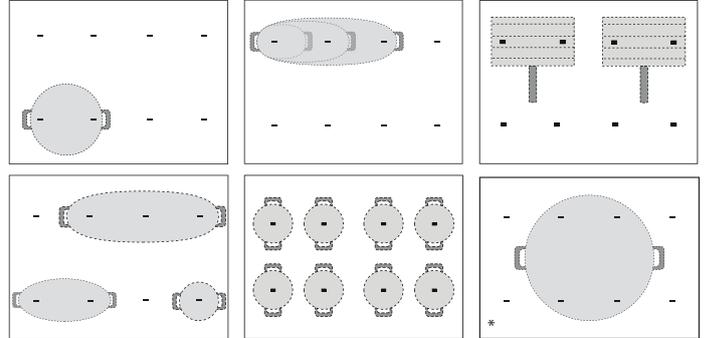
Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando "Añadir olla".



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

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

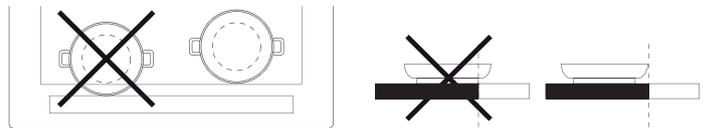


* Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

Nota: No cubra la pantalla o la pantalla táctil de deslizamiento con accesorios. Si algún utensilio cubre una de las pantallas, el fogón puede no funcionar correctamente. En la pantalla de la derecha, aparecerá el mensaje "COMPROBAR LA ZONA TÁCTIL, retire el objeto en un minuto". Retire el objeto y espere a que desaparezca el mensaje. Si el problema persiste, desconecte y vuelva a conectar la superficie de cocción al suministro eléctrico.

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).

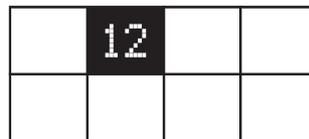
Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



3. Seleccione la zona de cocción o la zona flexible en la pantalla de la izquierda.
4. Establezca el nivel de potencia deseado pulsando o moviendo el dedo horizontalmente por la pantalla táctil de deslizamiento.



El nivel de potencia establecido aparecerá en el panel de la zona de cocción seleccionada.



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

Utilizando la pantalla táctil de deslizamiento también se puede seleccionar la función de calentamiento rápido, que aparecerá en la pantalla con la letra "P".

Nota: Si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado, el panel de la zona de cocción parpadeará. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción en la pantalla de la izquierda y pulse el botón "OFF" (Apagado) en la parte superior de la pantalla táctil de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "H" se mostrará en el panel correspondiente.



AÑADIR OLLA

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

BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar que la placa se active accidentalmente mientras la limpia o para evitar que los controles se cambien accidentalmente mientras cocina, mantenga pulsado el botón "Bloqueo de teclas"  durante 3 segundos: una señal acústica y una luz de advertencia indican que esta función se ha activado.

El panel de control se bloqueará, excepto la función de apagado. Para volver a activar los controles, mantenga pulsado de nuevo el botón "Bloqueo de teclas"  durante 3 segundos. La luz de advertencia se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

TEMPORIZADOR

Cuando la placa está apagada, puede utilizar la pantalla de la derecha como temporizador.

Para activar el temporizador:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el icono del reloj de arena  que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para configurar el tiempo.
4. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica.

Para cambiar o desactivar el temporizador:

1. Pulse el icono del reloj de arena  que aparece en la pantalla de administración de funciones.
2. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para apagar el temporizador.



PARA CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

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

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. Pulse el icono del cronómetro  que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para configurar el tiempo.
4. Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para cambiar o desactivar el temporizador de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción activa.
2. Pulse el icono del cronómetro  que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para cancelar el tiempo de cocción configurado.

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

Funciones Especiales



6TH SENSE

El botón "6th Sense" permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- Cocción Asistida
- Chef Control
- Flexifull

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas \wedge \vee por las funciones disponibles.

Pulse el botón \checkmark para confirmar su elección y la flecha doble \ll para volver al menú anterior.

COCCIÓN ASISTIDA

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de Cocción asistida:

1. Pulse el botón "6th Sense".
2. Seleccione "Cocción asistida" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



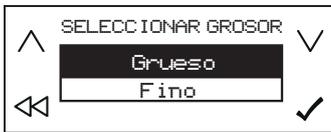
3. Seleccione la categoría de alimento que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el método de cocción y confirme.



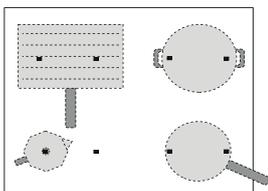
5. Seleccione las condiciones de cocción y confirme.



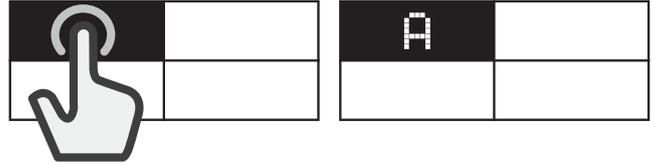
6. Ahora habrá disponibles cuatro zonas de cocción. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción "Moka" es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una "A".



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. "Añadir el aceite" o "Añadir los alimentos"). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-".
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón "STOP" para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función "Cocción asistida" puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de Cocción asistida en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de "Cocción asistida" en la primera zona de cocción, pulse el botón "6th Sense" de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 4 zonas con la función "Cocción asistida" siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de Cocción asistida esté activa:

Cuando la función de "Cocción asistida" esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN
Carne	Gratinar, freír, hervir
Pescado	Gratinar, freír, hervir
Verduras y hortalizas	Gratinar, freír, hervir
Salsas, jugos y sopas	Salsas (tomate, sopas cremosas, bechamelle) Sopas (dorar, sin precalentamiento)
Postres	Natillas, flan, chocolate fundido, tortitas
Huevos	Huevos fritos, en tortilla, hervidos, pasados por agua, fritos, revueltos
Quesos	Gratinar, freír, fondue
Pasta y arroz	Hervir, freír, arroz, arroz con leche
Bebidas	Cocer a fuego lento (leche), agua (hervir, cocer a fuego lento), moka
Personalizado	Hervir, gratinar, freír, cocer a fuego lento, derretir

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

DERRETIR

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

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

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

COCER A FUEGO LENTO

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

HERVIR*

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía. Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

FREÍR*

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

Para esta función deben utilizarse accesorios específicos.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.

GRATINAR*

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.



MOKA*

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras “Moka”. El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oirá una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

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

- para hervir: WMF SKU: 07.7524.6380
- para freír: WMF SKU: 05.7528.4021
- para gratinar: WMF SKU: 05.7650.4291
- para Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

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

CHEF CONTROL

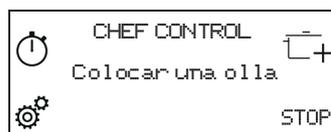
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de Chef Control:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón “6th Sense”.
3. Seleccione “Chef Control” en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando “Añadir olla” .
6. Para salir de esta función, pulse “STOP”.



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 30 segundos.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

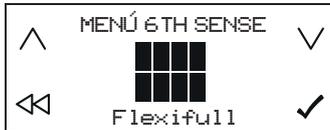
Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.

FLEXIFULL

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

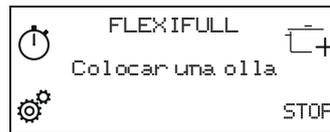
Para activar la función Flexifull:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "6th Sense".
3. Seleccione "Flexifull" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.

5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" .
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Indicadores

H SARTÉN AUSENTE O EN POSICIÓN INCORRECTA

Si aparece "H" en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de una zona adyacente, o debido a que una olla caliente se ha colocado sobre ella. Cuando la zona de cocción se ha enfriado, la "H" desaparece.

U U SARTÉN AUSENTE O EN POSICIÓN INCORRECTA

Este símbolo aparece si la sartén no es apta para cocción por inducción, no está posicionada correctamente o no tiene el tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta una olla 30 segundos después de realizada la selección, la zona de cocción se apagará.

Tabla de cocción

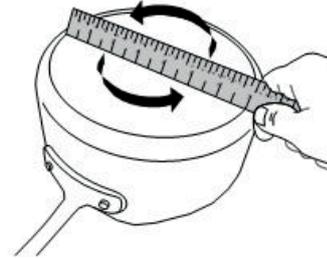
NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar - sofreír - hervir - gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios.
		Cocinar - estofar - sofreír - gratinar - cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 - 9	Cocer - cocinar a fuego lento - espesar - mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p.ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej. agua, vino, caldo, leche).
	1 - 4	Derretir - descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente - cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
Potencia cero	0	-	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con "H").

Vitrocerámica

Para mantener la superficie de cocción por inducción sin manchas y obtener un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. Para obtener mayor información, vea la sección "Limpieza general".

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la vitrocerámica podría romperse cuando quite la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe un poco. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras que la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.

- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie.
- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.

CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpeza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

No use un limpiador a vapor.

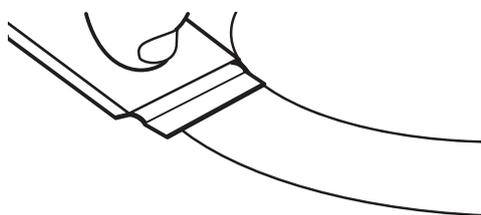
VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.

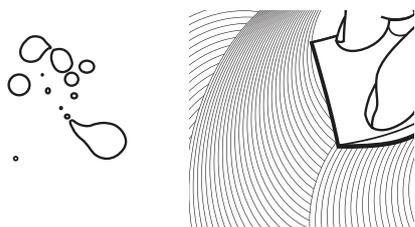
- Para obtener mejores resultados, active la opción de bloqueo de botones para evitar que el panel de control se encienda durante la limpieza.
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

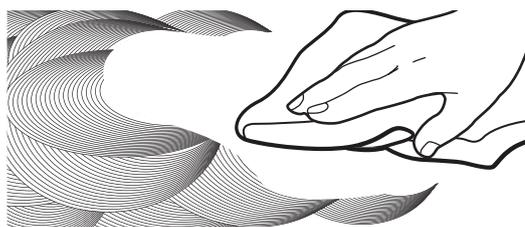
Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción (siga las instrucciones del fabricante) en las zonas afectadas.



- Frote la almohadilla de limpieza para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción sobre la superficie. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

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 limpia cristales normal.
- Para obtener unos mejores resultados, deje un paño mojado sobre la superficie de la placa de cristal durante unos minutos.

NOTA: Durante el proceso de limpieza, si no está activado el bloqueo de controles, es posible que algunas teclas se activen. Active la función de bloqueo de controles para evitarlo.

No coloque ningún objeto en el panel de control en ningún momento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario del servicio técnico.

Nada funciona

- **¿Se ha cableado debidamente la superficie de cocción?** Para obtener más información, vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el disyuntor?** Reemplace el fusible o reposición el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha ajustado correctamente el control de la superficie de cocción?** Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función.
- **¿Se ha ajustado el bloqueo de la superficie de cocción en Key Lock (Bloqueo de controles)?** Consulte la sección "Key Lock (Bloqueo de controles)".
- **¿La superficie de cocción se apagó sola?** Se ha tocado accidentalmente el botón de apagado. Vuelva a presionar el botón de encendido. Restablezca la superficie de cocción.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?** Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?** Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿Se ha ajustado el control de la superficie de cocción en el nivel de calor adecuado?** Vea la sección "Función".
- **¿Está nivelada la superficie de cocción?** Nivele la superficie de cocción. Vea las Instrucciones de instalación.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Muestra la pantalla "F" o "C" y números destellando?** Si en la pantalla aparecen "F" or "C" destellando alternadamente y un número, consulte la tabla a continuación para ver las posibles soluciones:

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.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Sonidos de funcionamiento de la superficie de cocción

- **¿Hay un zumbido ligero?** Esto ocurre cuando se está cocinando a alta intensidad. Lo que lo ocasiona esto es la cantidad de energía que se transmite del electrodoméstico al recipiente de cocción. Este sonido se aplacará o desaparecerá cuando se apague la superficie de cocción.
- **¿Hay un chisporroteo?** Este sonido se produce cuando se usan recipientes de cocción fabricados con diferentes materiales. El ruido es ocasionado por vibraciones en las juntas de las láminas que están entre las diferentes capas. El sonido puede cambiar según la cantidad y el tipo de alimento que se esté cocinando.

- **¿Hay un ruido de ventilador?** Los componentes electrónicos requieren una temperatura controlada para poder funcionar de manera segura. La superficie de cocción tiene un ventilador incorporado que funciona a varias velocidades según la temperatura detectada. Es posible que el ventilador continúe funcionando aun después de que la superficie de cocción se haya apagado, si es que se detecta una temperatura demasiado elevada.

COCCIÓN VERIFICADA

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

COCCIÓN VERIFICADA	POSICIONES DE COCCIÓN VERIFICADA
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

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

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

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 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.



400011529280