24" (65 CM) TOUCH ACTIVATED ELECTRONIC INDUCTION COOKTOP USER GUIDE

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at **www.whirlpool.com**. In Canada, register your range at **www.whirlpool.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number_____ Serial Number_____

Table of Contents

COOKTOP SAFETY 2
PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS 4
Induction Ready Cookware.....5
First Time Use 5
Daily Use 6
Functions.....6
Indicators.....7
Cooking Table.....8
Assisted Cooking Table.....8
Ceramic Glass.....8
COOKTOP CARE.....9
General Cleaning.....9
TROUBLESHOOTING 10
ASSISTANCE OR SERVICE.....11
In the U.S.A. 11
In Canada 11
Accessories.....11

COOKTOP SAFETY

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Care must be taken to prevent Aluminum Foil and Meat Probes from contacting Heating Elements.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

For units with induction elements –

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

Relocating the receiving antenna of the radio or television.

Increasing the distance between the cooktop and the receiver.

Connecting the receiver into a different outlet.

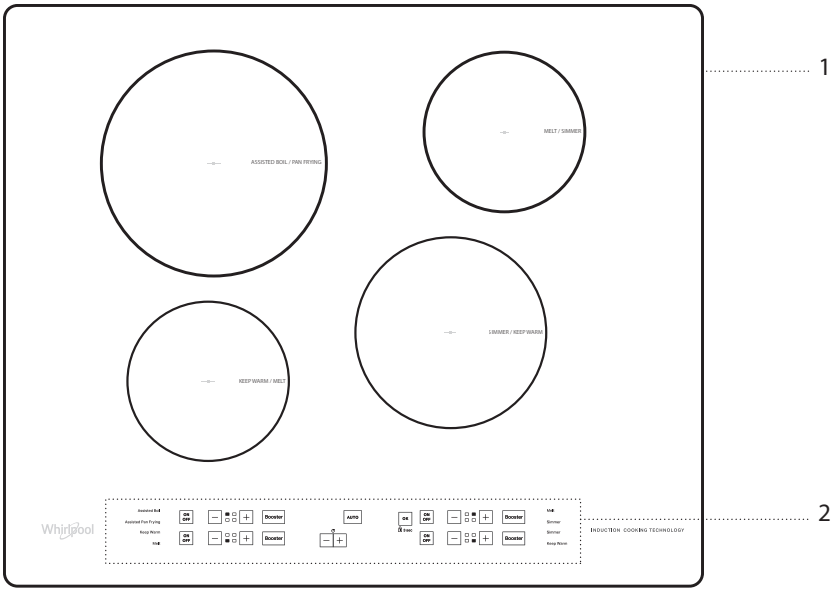
It is the user's responsibility to correct any interference.

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.

PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

Cooktop

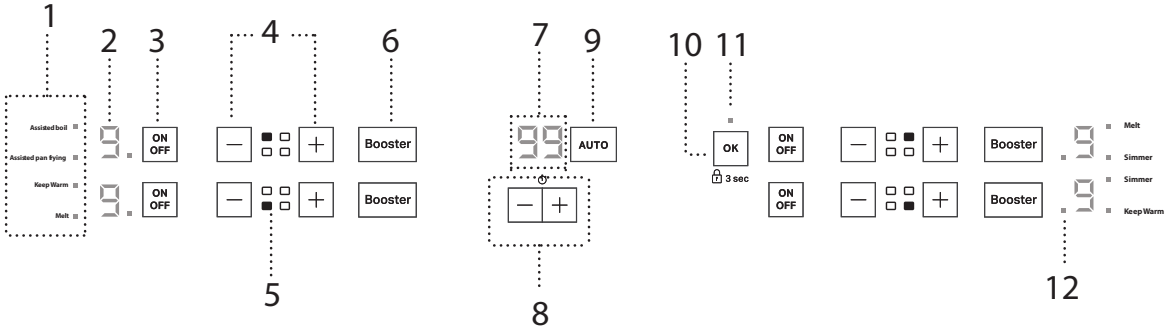
24" (65 cm) Touch-Activated Electronic Control Model



1. Cooktop
2. Control panel

Control Panel

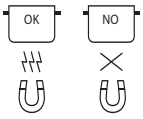
24" (65 cm) Touch-Activated Electronic Control Models



1. *Activation of special functions*
2. *Cooking level selected*
3. *Cooking zone ON/OFF button*
4. *Power adjustment buttons*
5. *Identifying the cooking zone*
6. *Quick heat button*
7. *Timer indicator*
8. *Timer buttons*
9. *Auto fuction button*
10. *OK/Key Lock button – 3 seconds*
11. *Key Lock indicator light*
12. *Zone selection indicator*

Induction Ready Cookware

POTS AND PANS



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

A. Enamelled steel
B. Cast iron
C. Stainless steel designed for induction cooking.

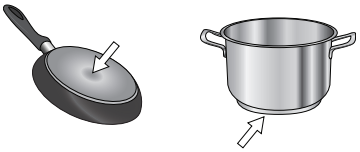
To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

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

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

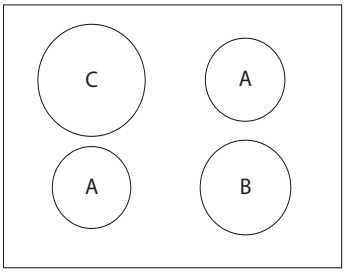
Do not use empty pots or pans when the cooktop is on.

Proper sizing of pot/pan base for the different cooking areas

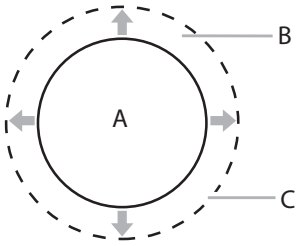
To ensure that the cooktop functions properly, use pots of a suitable minimum diameter.

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. Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. 4" (10.2 cm) minimum
B. 4¾" (12 cm) minimum
C. 6" (15.2 cm) minimum



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

First Time Use

POWER MANAGEMENT

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

NOTE: Depending on the power selected for the cooktop, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or quick reheating) could be automatically limited, in order to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the cooktop:

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

Press the timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows PL.

Press the "OK" button until the last power level selected appears. Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level. The power levels available are: 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing "OK".

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

To change the power level, turn your wall breaker power to the cooktop off for at least 60 seconds, then turn the power back on and repeat the steps above.

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:

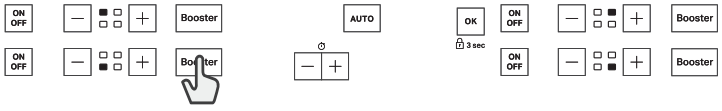
- Connect the cooktop to the power supply.
- Within the first minute, press the "Booster" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds.

Only some alarms set will be deactivated.

DEMO MODE

To switch the demo mode on and off:

- Connect the cooktop to the power supply.
- Within the first minute, press the quick heating button "Booster" of the bottom left keypad for 5 seconds (as shown below). Display will show dE.



Daily Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

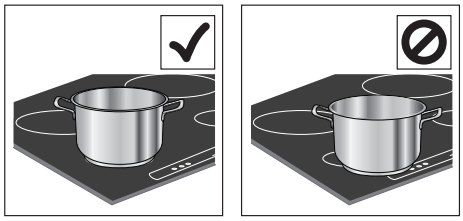
Failure to do so can result in death or fire.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

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, use the rear cooking zones.



NOTE: Do not set any items on the control panel at any time.

To Use:

Press “ON/OFF” for at least one second to turn on the desired cooking zone. A dot light and a dash (“-”) will be shown on display. Press the “+” or “–” button of the required cooking zone to adjust the power. At first level “5” will be shown in line with the area.

The “Booster” button can be used to select the quick heating function.

Letter “P” will appear on display.

To deactivate the cooking zones:

Select the “ON/OFF” button of the cooking zone desired.

OK 3 sec CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it being switched on unintentionally, press and hold the “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 “ON/OFF” of each cooking zone.

To unlock the controls, repeat the activation procedure.

− + Timer Timer

The cooktop has a Timer. The Timer can be set in minutes up to 99 minutes.

To Use Timer:

1. Press “+” button to select the desired time.

   NOTE: Press and hold the “+ or -” buttons for a few seconds to quickly scroll through the time.
2. After releasing the button, the timer countdown will start in 3 seconds.
3. If needed to adjust the time, press “+” button to increase the time or “+” button to decrease the time.
4. When countdown is over, timer tone will sound. The display will indicate “00” and chime will play three times. Then the display will turn off.

To Cancel:

Press “-” button until display shows “00” or press simultaneously “-” and “+” for 5 seconds.

Functions

Auto AUTO

The “Auto” button activates the special functions.

Place the pot in position and turn on the cooking zone.

Press the “Auto” button. “A” will appear on the display.

The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

Select the desired special function by pressing the “Auto” button one or more times.

The function is activated once the “OK” button has been pressed to confirm.

The power level is not editable. The cooktop sets a default power level.

To deactivate the special functions, press “ON/OFF.”

If you want to change the special function press the “ON/OFF” button and repeat the procedure.

MELT

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

This method does not damage delicate foods such as chocolate, and helps prevent food sticking to the pot/pan.

KEEP WARM

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete, or when reducing liquids very slowly.

Ideal for serving foods at the perfect temperature.

SIMMER

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, soups) with liquid sauces.

ASSISTED BOIL

The ideal function to manage the heating of water 8-17 cups (2 L-4 L) to a boiling temperature and help prevent over boiling during the cooking process. At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. Press the “OK” button to confirm that the food is going to be placed in the pot and the cooktop will move to the next stage. The system is able to monitor most of the cooking process, but it is always necessary to stay present while the cooktop is in use and adjust the power level, if necessary. To help reduce boiling time, the use of a lid is recommended. Follow food packaging instructions to determine the appropriate amount of water to use. For best results, it is recommended to use this optional function with the required accessory. (See Assistance or Service section to order Accessories).

ASSISTED PAN FRYING

The ideal function for preheating an empty pan or a pan with oil up to a maximum height of 3/8" (1 cm) to the best temperature for frying. At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. The cooktop will stabalize the temperature and, if necessary, adjust to keep consistent. Press the “OK” button to confirm that the food is going to be placed in the pan then the cooktop will move to the next stage. It is best to use this function when both the pan and oil are at room temperature. It is recommended to use this optional function with the required accessory. (See Assistance or Service section to order Accessories).

POTS/PANS FOR THE ASSISTED COOKING FUNCTION

The optional Assisted Boil and optional Assisted Fry functions require an accessory pot and/or pan sold separately.*

W11463464 Pot

W11463466 Frying Pan

*Visit **Whirlpool.com/accessories** or call the Customer eXperience Center to purchase. See the Assistance or Service section for more information.

IMPORTANT:

- The sensors for the assisted cooking functions have been configured specifically for the recommended pans.
- It is important to match the size of the pan to the size of the cooking zone.
- Using pots/pans of the incorrect size or poorly positioning pans on the cooking zone may cause limited activation of the sensors.
- Pots/pans from other manufacturers may not perform well. They may heat to a temperature above or below the programmed temperature setting. If using a pan that is not the recommended accessory, monitor your cooking process closely and switch to a manual mode if necessary.
- Always keep the pot/pan centered on the element.
- It is recommended to leave the accessory stationary during the heating phase in order to obtain a more accurate control.
- Always wait for the acoustic warning before inserting the food and start from cold only with any seasoning.
- In case of repeated cooking, it is advisable not to turn off the automatic function, but to continue cooking, letting the control maintain the correct temperature.
- If possible, avoid using the assisted cooking functions when the letter “H” is present, which means the element is still hot. Let the element cool down before using this function again.
- Your unit has a built in feature to shut itself off during over voltage conditions, water spillage on the touch control, empty pan, or for extended cooking durations. If this occurs, you may turn the burner back on and resume cooking without issue.

Indicators

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.

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 use of the adjacent zone, or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the “H” disappears.

Cooking Table

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	**Boost**	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or 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 4 cups [1 L] 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	**OFF**	Support surface	Cooktop in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

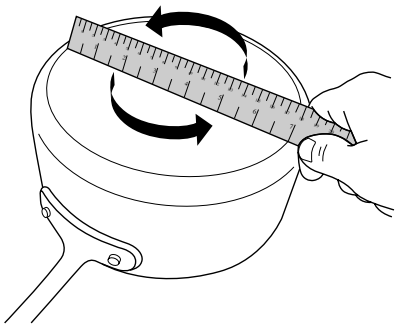
Assisted Cooking Table

TYPE OF COOKING	DESCRIPTION
Boiling	Ideal for boiling pasta, rice, vegetables, meats and fish.
Frying	Ideal for stir frying vegetables, meat/steaks, fish, or to pan fry with oil (e.g. French fries).

Ceramic Glass

Cleaning off the induction cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

Do not use a steam cleaner.

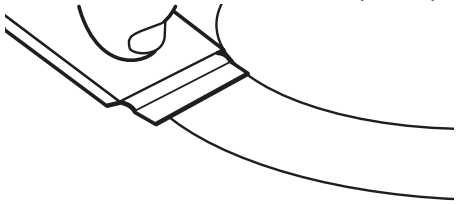
CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

- For best results, turn on key lock option to prevent the control panel from turning on while cleaning.

1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.

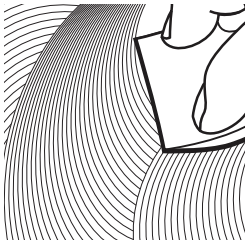


   - For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
   - Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

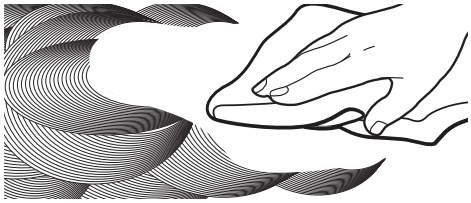
2. Apply a few dime-sized drops of affresh® Cooktop Cleaner to the affected areas.





   - Rub affresh® Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
   - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



   - Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads.

See the “Accessories” section for part numbers and information on ordering.

NOTE: During the cleaning process, if the key lock is not activated, some keys may turn on. Activate the key lock function to avoid this.

Do not place any objects on the control panel at any time.

STAINLESS STEEL (On some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- All purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the cooktop wired properly?** See the Installation Instructions for more information.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the cooktop control set correctly?** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
- **Is the "Key Lock" Cooktop Lockout set?** See "Key Lock" section.
- **Has the cooktop turned off by itself?** The power off key was unintentionally touched. Press power key again. Reset the cooktop.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the cooktop control set to the proper heat level?** See "Function" section.
- **Is the cooktop level?** Level the cooktop. See the Installation Instructions.

Display shows messages

- **Is the display flashing "F" and numbers?** If "F" and a number are alternately flashing on the display, refer to the following table for possible solutions.

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.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the cooktop to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the cooktop to the power supply. If the problem persists, call the service center and specify the error code that appears on the display.		
d E [when the cooktop is off]	The cooktop does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g. BOILING : 0 → –	The cooktop 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 cooktop.	See paragraph "Power management".
e.g. P → 5 [Power level lower than level requested]	The cooktop 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 cooktop.	See paragraph "Power management".

Operational cooktop sounds

- **Is there a low humming?** This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.
- **Is there a crackling?** This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **Is there a fan noise?** The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

ASSISTANCE OR 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.

In the U.S.A.

Call the Customer eXperience Center toll-free: **1-800-253-1301** or visit our website at **www.whirlpool.com.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Center toll-free: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Pot for Boiling Assisted Cooking function
Order Part Number W11463464

Pan for Frying Cooking function
Order Part Number W11463466

Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number 31434

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462

All Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682

GUIDE D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES TACTILES DE 24 PO (65 CM)

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer votre nouvelle cuisinière sur **www.whirlpool.com**. Au Canada, enregistrez votre cuisinière au **www.whirlpool.ca**.

Pour référence future, veuillez prendre en note les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle_____ Numéro de série_____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON 12
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES TACTILES 15
Ustensiles pour cuisson par induction 16
Première utilisation 16
Utilisation quotidienne.....17
Fonctions.....17
Témoins 18
Tableau de cuisson 19
Tableau pour la cuisson assistée.....20
Vitrocéramique 20
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON 21
Nettoyage général.....21
DÉPANNAGE.....22
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE.....23
Aux É.-U. 23
Au Canada.....23
Accessoires 23

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié. Éteindre l'appareil pour éviter le risque d'une décharge électrique.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Pour les appareils avec l'éléments à induction –

- Ne pas placer d'objets en métal comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la surface de cuisson, ils pourraient devenir chauds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Ce dispositif est conforme à la norme ICES-001 d'Industrie Canada.

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la réduction des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

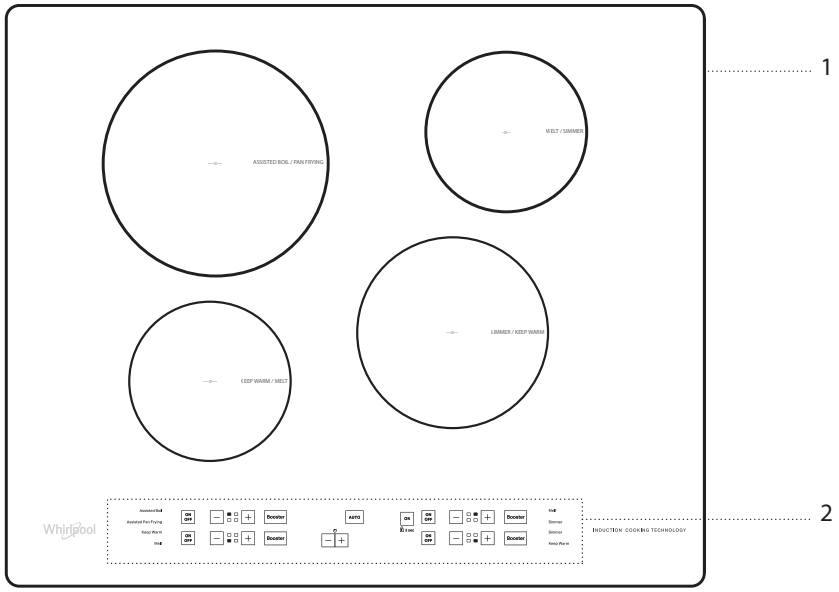
Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence des champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES TACTILES

Table de cuisson

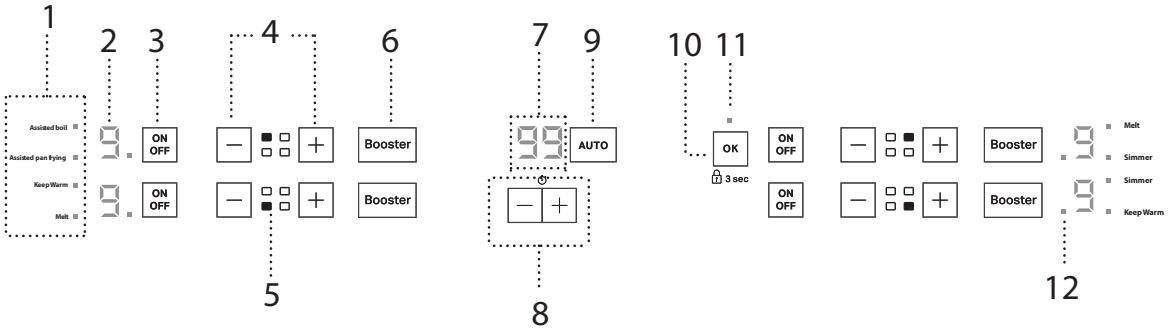
Modèle à commande électronique tactile de 24 po (65 cm)



1. Table de cuisson
2. Tableau de commande

Tableau de commande

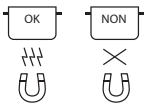
Modèles à commande électronique tactile de 24 po (65 cm)



1. *Activation des fonctions spéciales*
2. *Niveau de cuisson sélectionné*
3. *Bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la zone de cuisson*
4. *Bouton de réglage de la puissance*
5. *Identification de la zone de cuisson*
6. *Bouton de chauffage rapide*
7. *Indicateur de minuterie*
8. *Boutons de minuterie*
9. *Bouton de fonction Auto*
10. *Bouton OK/verrouillage des touches – 3 secondes*
11. *Témoin lumineux de verrouillage des touches*
12. *Témoins de sélection de zones*

Ustensiles pour cuisson par induction

CASSEROLES ET POÊLES



Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction :

A. Acier émaillé
B. Fonte
C. Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction.

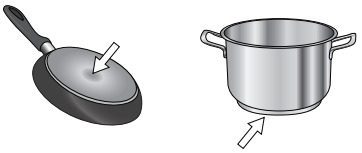
Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson. Certaines indications du diamètre du fond ne correspondent pas au diamètre réel de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles ne possèdent qu'une partie de leur fond fabriquée en matière ferromagnétique, l'autre partie est fabriquée dans une matière qui ne convient pas pour la cuisson par induction. Ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou à une température inférieure. Dans certaines situations, lorsque le fond est fabriqué principalement de matière qui n'est pas ferromagnétique, la table de cuisson peut ne pas reconnaître l'ustensile, ce qui préviendra la mise en marche de la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec fond plat qui chauffe de façon uniforme. Un fond qui n'est pas plat aura une incidence sur la puissance et la conduction de la chaleur.



Casseroles vides ou à fond mince

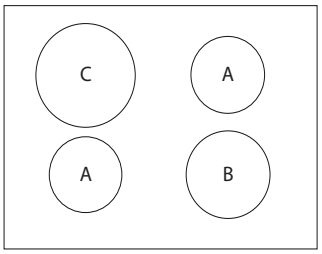
N'utilisez pas une casserole ou une poêle vide lorsque la table de cuisson est en marche.

Bonne taille de la base de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

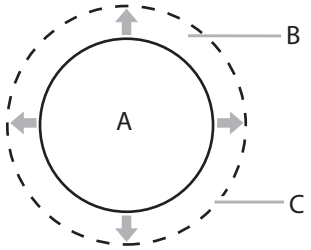
Pour assurer un fonctionnement adéquat de la table de cuisson, utiliser des casseroles dont le diamètre est convenable.

Toujours utiliser la zone de cuisson qui correspond au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. 4 po (10,2 cm) minimum
B. 4 3/4 po (12 cm) minimum
C. 6 po (15,2 cm) minimum



A. Zone de cuisson de la surface
B. Ustensiles de cuisson/ autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

Première utilisation

GESTION DE PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la plus grande puissance maximum possible. Modifier le réglage en fonction des limites du système électrique de votre maison, comme décrit dans le paragraphe suivant.

REMARQUE : Selon la puissance sélectionnée pour la table de cuisson, certains des niveaux de puissance et certaines des fonctions (p. ex., faire bouillir ou réchauffage rapide) des zones de cuisson peuvent être automatiquement limités pour prévenir de dépasser la limite sélectionnée.

Réglage de la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation principale, il est possible de régler le niveau de puissance dans les 60 secondes.

Appuyer sur le bouton « + » de la minuterie pendant au moins 5 secondes. L'écran affiche PL.

Appuyer sur le bouton « OK » jusqu'à ce que le plus récent niveau de puissance sélectionné s'affiche. Utiliser les boutons « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Les niveaux de puissances accessibles sont : 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Conformer en appuyant sur « OK ».

Le niveau de puissance sélectionné est conservé dans la mémoire, même en cas d'interruption de l'alimentation.

Pour modifier le niveau de puissance, fermer le disjoncteur alimentant le circuit de la table de cuisson pendant au moins 60 secondes, puis alimenter de nouveau la table de cuisson et effectuer les étapes précédentes.

Si une erreur se produit pendant la séquence de configuration, le symbole EE s'affichera et une tonalité retentira. Si cette situation se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, communiquer avec le service après-vente.

SIGNAL ACOUSTIQUE MARCHE/ARRÊT

Activation/désactivation du signal acoustique :

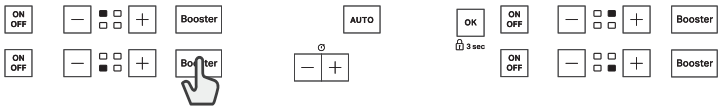
- Raccorder la table de cuisson à la source d'alimentation.
- Dans la première minute, appuyer pendant 5 secondes sur le bouton « Booster » (surchauffeur) du premier panneau de défilement situé en haut à gauche.

Seulement quelques réglages d'alarmes seront désactivés.

MODE DÉMONSTRATION

Activation/désactivation du mode démonstration :

- Raccorder la table de cuisson à la source d'alimentation;
- Dans la première minute, appuyer pendant 5 secondes sur le bouton de chauffage rapide « Booster » (surchauffeur) du panneau de défilement situé en bas à gauche (comme illustré ci-dessous). L'écran affichera dE.



Utilisation quotidienne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

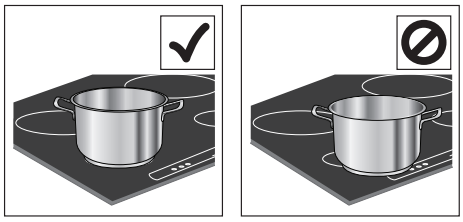
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

POSITIONNEMENT

Ne pas couvrir les symboles du tableau de commande avec la casserole utilisée.

REMARQUE : Sur les zones de cuissons se trouvant près de la table de commande, il est conseillé de maintenir les casseroles et poêles dans la zone délimitée (tenir compte à la fois de la base de la casserole et du rebord supérieur puisque ce dernier est souvent plus large).

Ceci permet de prévenir la surchauffe excessive des touches. Lorsqu'un plat est grillé ou frit, utiliser les zones de cuisson arrière.



REMARQUE : Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

Utilisation :

Appuyer sur « ON/OFF » (marche/arrêt) pendant au moins une seconde pour mettre en marche la zone de cuisson désirée. Un point lumineux et un tiret (« - ») apparaîtront à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » ou « - » de la zone de cuisson pour régler la puissance. Au premier niveau, « 5 » s'affichera en ligne avec la zone.

Le bouton « Booster » (surchauffeur) peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide.

La lettre « P » s'affichera à l'écran.

Désactivation des zones de cuisson :

Sélectionner le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) des zones de cuisson souhaitées.

OK 3 sec VERROUILLAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher la mise en marche accidentelle, maintenir enfoncé le bouton verrouillage des touches pendant 3 secondes. Une tonalité et un témoin lumineux au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le tableau de commande est verrouillé, sauf les boutons « ON/OFF » (marche/arrêt) de chaque zone de cuisson.

Pour déverrouiller les commandes, répéter la procédure d'activation.

− + Timer Minuterie

La table de cuisson est munie d'une minuterie. La minuterie peut être réglée en minutes jusqu'à concurrence de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie :

1. Appuyer sur le bouton « + » pour entrer la durée désirée.
   REMARQUE : Maintenir enfoncée les boutons « + » ou « - » pendant quelques secondes pour naviguer rapidement dans les durées.
2. Après avoir relâche le bouton, la minuterie commence son compte à rebours après 3 secondes.
3. Si la durée doit être modifiée, appuyer sur le bouton « + » pour augmenter la durée ou « - » pour la réduire.
4. Lorsque le décompte est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affichera 00 et une tonalité retentira trois fois. Ensuite, l'affichage s'éteint.

Annulation :

Appuyer sur le bouton « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 » ou appuyer simultanément pendant 5 secondes sur « - » et « + ».

Fonctions

Auto AUTO

Le bouton « Auto » active les fonctions spécifiques.

Placer la casserole en position et mettre en marche la zone de cuisson.

Appuyer sur le bouton « Auto ». « A » s'affiche à l'écran.

Le témoin de la première fonction spéciale de la zone de cuisson s'allume.

Sélectionner la fonction spéciale désirée en appuyant sur le bouton « Auto » une fois ou plus.

La fonction s'active après avoir appuyé sur le bouton « OK » pour confirmer.

Il est impossible de modifier le niveau de puissance. La table de cuisson règle un niveau de puissance par défaut.

Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyer sur « ON/OFF » (marche/arrêt).

Pour changer de fonction spéciale, appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) et répéter la procédure.

MELT (faire fondre)

Cette fonction permet d'amener les aliments à une température idéale pour les faire fondre et les maintenir dans cet état sans les brûler.

Cette méthode n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et aide à empêcher les aliments de coller dans la casserole/poêle.

KEEP WARM (maintien au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Cette fonction permet de maintenir les aliments à une température idéale, habituellement après la cuisson des aliments, ou pour faire réduire un liquide très lentement.

Elle est idéale pour servir les aliments à la bonne température.

SIMMER (faire mijoter)

Cette fonction est parfaite pour maintenir une température de mijotage, ce qui convient pour la cuisson d'aliments sur de longues périodes. Elle est idéale pour les recettes avec long temps de cuisson (riz, sauces, soupes).

ASSISTED BOIL (faire bouillir avec aide)

Cette fonction est parfaite pour faire bouillir de 8 à 17 tasses (2 à 4 L) d'eau et aider à éviter une surbullition pendant le processus de cuisson. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. Appuyer sur le bouton « OK » pour confirmer que les aliments vont être placés dans une casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Le système est en mesure de gérer la majorité du processus de cuisson, mais il est toujours nécessaire de rester à portée pendant l'utilisation de la table de cuisson pour régler au besoin le niveau de puissance. L'utilisation d'un couvercle est recommandée pour réduire le temps d'ébullition. Suivre les instructions sur l'emballage de l'aliment pour connaître la quantité d'eau à utiliser. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec les accessoires requis. (Voir la section Assistance ou service pour commander des accessoires.)

ASSISTED PAN FRYING (faire frire avec aide)

Cette fonction est parfaite pour préchauffer une casserole vide ou une casserole contenant un maximum de 3/8 po (1 cm) d'huile. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. La table de cuisson stabilisera la température et, au besoin, la réglera pour la maintenir constante. Appuyer sur le bouton « OK » pour confirmer que des aliments seront placés dans la casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Il est préférable d'utiliser cette fonction lorsque la casserole et l'huile sont à température de la pièce. Il est recommandé d'utiliser cette fonction avec les accessoires requis. (Voir la section Assistance ou service pour commander des accessoires.)

CASSEROLES/POÊLES POUR LES FONCTIONS DE CUISSON ASSISTÉE

Les fonctions facultatives Assisted Boil (assistance pour faire bouillir) et Assisted Fry (assistance pour faire frire) nécessitent une casserole ou un plat vendus séparément.*

Casserole W11463464

Poêle à frire W11463466

*Visiter Whirlpool.com/accessories ou appeler notre Centre eXpérience clientèle pour acheter. Consulter la section «Assistance ou dépannage» pour plus de renseignements.

IMPORTANTE :

- Les capteurs pour les fonctions de cuisson assistée ont été configurés spécifiquement pour les poêles recommandées.
- Il est important de faire correspondre la taille de la casserole et la zone de cuisson.
- Utiliser une casserole/poêle de mauvaise taille ou mal positionnée sur la zone de cuisson peut causer une activation limitée des capteurs.
- Les casseroles/poêles d'autres fabricants peuvent ne pas être aussi efficaces. Elles peuvent chauffer à une température supérieure ou inférieure au réglage de température programmé. Si une poêle non recommandée est utilisée, vérifier avec attention le processus de cuisson et au besoin, passer en mode manuel.
- Garder toujours la casserole ou le plat centré sur l'élément.
- Il est recommandé de laisser l'accessoire immobile pendant la phase de chauffage afin d'obtenir un contrôle plus précis.
- Attendre toujours pour l'avertissement sonore avant d'insérer les aliments et cuisiner à partir du froid avec tout assaisonnement.
- En cas de cuisson répétée, il est conseillé de ne pas désactiver la fonction automatique, mais de poursuivre la cuisson en laissant la commande maintenir la bonne température.
- Si possible, éviter d'utiliser les fonctions de cuisson assistée lorsque la lettre «H» est présente, ce qui signifie que l'élément est encore chaud. Laisser refroidir l'élément avant d'utiliser à nouveau cette fonction.
- Cet appareil est doté d'une fonction intégrée pour s'éteindre en cas de surtension, de déversement d'eau sur la commande tactile, de casserole vide ou pour des périodes de cuisson prolongées. Si cela se produit, rallumer le brûleur et reprendre la cuisson sans problème.

Témoins

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole s'affiche si la casserole ne convient pas pour la cuisson par induction, n'est pas correctement positionnée ou n'est pas d'une taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole est détectée dans les 30 secondes après avoir effectué la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Un « H » qui s'affiche à l'écran signifie que la zone de cuisson est chaude. Le témoin s'allume même si la zone n'a pas été activée, mais a été chauffée en raison de l'utilisation de la zone adjacente ou si une casserole chaude y est déposée. Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le « H » disparaît.

Tableau de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	NIVEAU UTILISÉ (indique l'expérience et les habitudes d'utilisation)
Puissance maximum	**Boost (surchauffeur)**	Chauffage rapide	Parfait pour faire augmenter rapidement la température d'aliments pour faire bouillir rapidement si c'est de l'eau ou faire chauffer rapidement des liquides de cuisson.
	8–9	Frire – faire bouillir	Parfait pour faire brunir, commencer la cuisson, faire frire des produits surgelés ou faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7–8	Brunir – faire sauter – bouillir – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon vive, cuire et griller (pendant une courte période de 5 à 10 minutes).
	6–7	Brunir – cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon légère, cuire, griller (pendant une période moyenne de 10 à 20 minutes) ou chauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4–5	Cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire mijoter, bouillir de façon légère, cuire (pendant une longue période). Préparer des pâtes à la crème.
	3–4	Cuire – mijoter à feu doux – épaissir – crémer	Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (riz, sauces, rôtis et poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait). Préparer des pâtes à la crème.
	2–3		Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (volume de moins de 4 tasses [1 L] : riz, sauces, rôtis, poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1–2	Faire fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – crémer	Parfait pour faire ramollir le beurre, fondre doucement le chocolat, décongeler de petits produits et maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits (p. ex., sauces, soupes, minestrone).
	1		Parfait pour maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits, crémer un risotto et maintenir des plats de service tiède (en utilisant un accessoire qui convient pour l'induction).
Aucune puissance	**ARRÊT**	Surface de support	Table de cuisson en mode attente ou arrêtée (il est possible qu'il y ait une chaleur de cuisson résiduelle indiquée par un « H »).

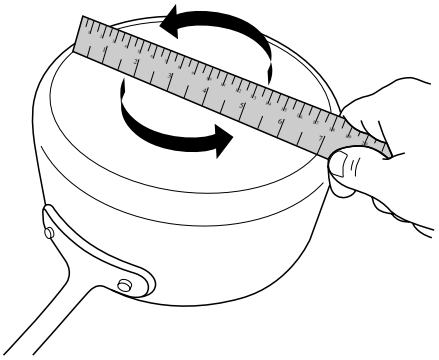
Tableau pour la cuisson assistée

TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
Boiling (Bouillir)	Idéal pour faire bouillir des pâtes, du riz, des légumes, des viandes et du poisson.
Frying (Frire)	Idéal pour faire sauter à feu vif des légumes, de la viande/des biftecks, du poisson ou pour frire avec de l'huile (p. ex., des frites).

Vitrocéramique

Le fait de nettoyer la table de cuisson à induction avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Consulter la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

Ne pas effectuer de nettoyage à la vapeur.

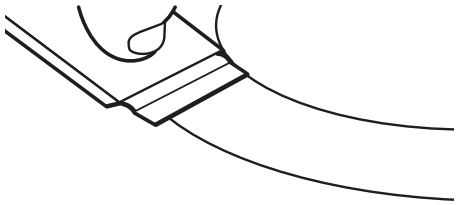
VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

- Pour obtenir de bons résultats, activer l'option de verrouillage des commandes pour prévenir les commandes de s'activer pendant le nettoyage.

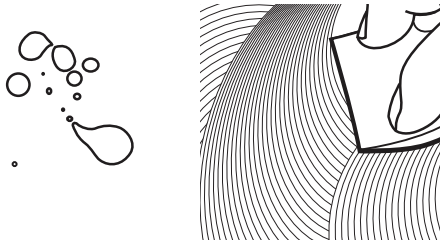
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



   - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
   - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

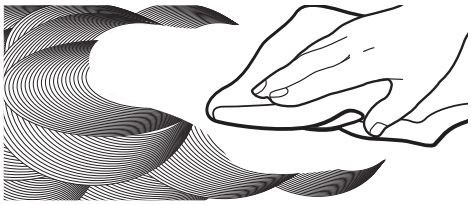
Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



   - Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
   - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



   - Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est offert sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus pour nettoyer les tables de cuisson.

Consulter la section « Accessoires » pour obtenir les numéros de pièces et renseignements pour commander.

REMARQUE : Pendant le nettoyage, si le verrouillage des commandes n'est pas activé, certaines touches pourraient s'activer. Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter cette situation.

Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

ACIER INOXYDABLE (Sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **La table de cuisson est-elle correctement raccordée?** Voir les Instructions d'installation pour plus de renseignements.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **La commande de la table de cuisson est-elle bien réglée?** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?** Consulter la section « Verrouillage de la commande ».
- **La table de cuisson s'est-elle mise hors tension toute seule?** La touche Power off (mise hors tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer à nouveau sur la touche Power (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».
- **La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau approprié de chaleur?** Consulter la section « Fonction ».
- **La table de cuisson est-elle d'aplomb?** Niveler la table de cuisson. Voir les instructions d'installation.

Des messages s'affichent

- **« F » ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'écran?** Si « F » et un chiffre clignotent par alternance sur l'écran, consulter le tableau suivant pour trouver une éventuelle solution.

CODE AFFICHÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	Un ustensile de cuisson a été détecté, mais il n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou il n'est pas compatible avec une ou plusieurs des zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton On/Off (marche/arrêt) pour supprimer le code F0E1 et rétablir le fonctionnement de la zone de cuisson. Essayer ensuite d'utiliser l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson différente ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0EA	Le panneau de commandes s'éteint en raison d'une température excessivement élevée.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson refroidisse avant de l'utiliser de nouveau.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Si le problème persiste, effectuer un appel de service et indiquer le code d'erreur qui apparaît à l'écran.		
d E [lorsque la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson n'active pas la chaleur. Les fonctions ne se mettent pas en marche.	MODE DÉMO activé.	Suivre les instructions du paragraphe « MODE DÉMO ».
e.g. BOILING : 8 → –	La table de cuisson ne permet pas l'activation d'une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe « Gestion de la puissance ».
e.g. P → 5 [Niveau de puissance inférieur au niveau demandé]	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance pour s'assurer que la zone de cuisson puisse être utilisée.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe « Gestion de la puissance ».

Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson

- **Y a-t-il un faible bourdonnement?** Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil au plat de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
- **Y a-t-il un bruit de crépitation?** Ce son survient lorsque le plat de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
- **Y a-t-il un bruit de ventilateur?** Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil Whirlpool.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l'eXpérience à la clientèle au : **1 800 253-1301** ou visitez notre site Web au **www.whirlpool.com.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

  Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par Whirlpool, consultez aussi les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant tout question ou problème à :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de Whirlpool au : **1 800 807-6777** ou visitez notre site Web au **www.whirlpool.ca.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés de Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Casserole pour la fonction de cuisson Assisted Boil (faire bouillir avec aide)
Commander la pièce no de pièce W11463464

Poêle pour fonction de cuisson à la friture
Commander la pièce no de pièce W11463466

Nettoyant pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander le numéro de pièce 31434

Protecteur de table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander le numéro de pièce 31463

Grattoir pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander le numéro de pièce WA906B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander le numéro de pièce 31462

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander le numéro de pièce 31682

MANUAL DEL USUARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN ELECTRÓNICA CON CONTROLES TÁCTILES DE 24" (65 CM)

GRACIAS por adquirir este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en **www.whirlpool.com**. En Canadá, registre su estufa en **www.whirlpool.ca**.

Para referencia en el futuro, anote los números de serie y modelo de su producto. Puede encontrarlos en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo_____ Número de serie_____

Índice

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 24
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES 27
Utensilios listo para cocción por inducción.....28
Uso por primera vez.....28
Uso diario 29
Funciones.....29
Indicadores.....30
Tabla de cocción 31
Tabla para cocción asistida 32
Vitrocerámica 32
CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....33
Limpieza general 33
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....34
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....35
En Estados Unidos.....35
En Canadá.....35
Accesorios.....35

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 Apropiada – El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico *(National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1-02*. En Canadá, el electrodoméstico debe ser conectado a tierra de acuerdo con el Código canadiense de electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electro-doméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- 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.
- 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.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 electrico.
- 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.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

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

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.

Este dispositivo cumple con la norma ICES-001 de Industry Canada

Esta superficie de cocción por inducción genera y utiliza una frecuencia de energía ISM (industrial, científica y médica, por sus siglas en inglés) que calienta el recipiente de cocción usando un campo electromagnético. Ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las reglas FCC (Comisión federal de comunicaciones, por sus siglas en inglés) para el equipo ISM. Esta superficie de cocción por inducción satisface los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en la instalación en casas de familia.

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.

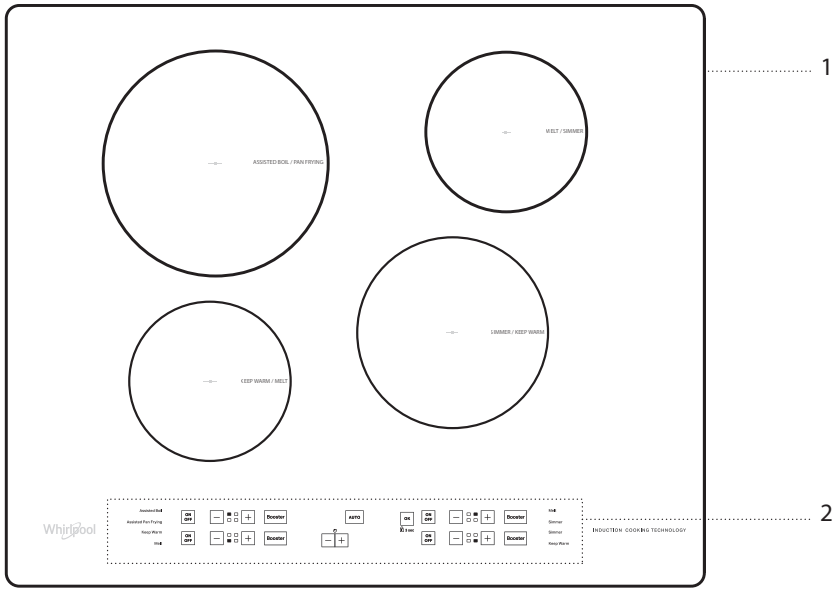
Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

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

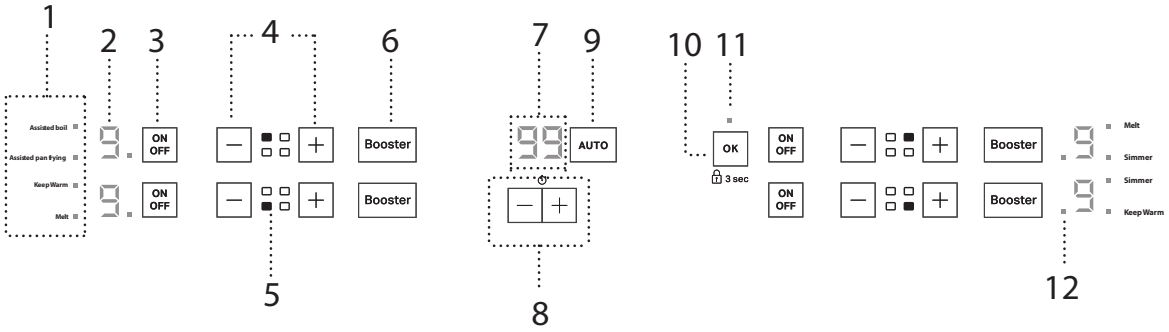
Modelo de 24" (65 cm) con control electrónico táctil



1. Superficie de cocción
2. Panel de control

Panel de control

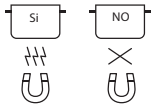
Modelos de 24" (65 cm) con control electrónico táctil



1. *Activación de funciones especiales*
2. *Nivel de cocción seleccionado*
3. *Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de la zona de cocción*
4. *Botones de ajuste de potencia*
5. *Identificación de la zona de cocción*
6. *Botón de calentamiento rápido*
7. *Indicador del temporizador*
8. *Botones del temporizador*
9. *Botón de función Auto (Automático)*
10. *Botón OK (Aceptar)/Bloqueo de botones: 3 segundos*
11. *Luz indicadora del bloqueo de botones*
12. *Indicador de selección de zonas*

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:

A. Acero esmaltado
B. Hierro fundido
C. Acero inoxidable diseñado para la cocción por inducción.

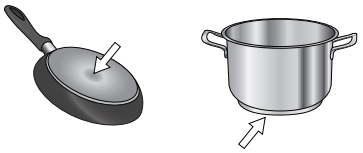
Para determinar si una olla es apta, puede usarse un imán con el objetivo de comprobar si las ollas tienen magnetismo.

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 delgada

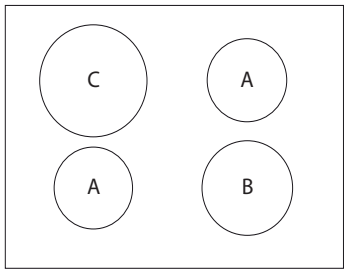
No use ollas y sartenes vacías cuando la superficie de cocción está encendida.

El tamaño adecuado de la base de la olla/sartén para las diferentes áreas de cocción

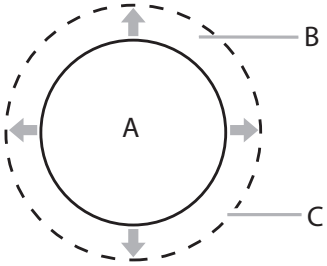
Para garantizar que la superficie de cocción funcione adecuadamente, use ollas con un diámetro mínimo apto.

Use siempre la zona de cocción que más se corresponda con el diámetro mínimo de la parte inferior de la olla.

Posicione la olla asegurándose de que esté centrada en la zona de cocción que va a utilizar. Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



A. 4" (10,2 cm) mínima
B. 4¾" (12 cm) mínima
C. 6" (15,2 cm) mínima



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/ instrumentos para enlatado
C. Saliente máxima de 1/2" (1,3 cm)

Uso por primera vez

GESTIÓN ENERGÉTICA

Al momento de la compra, la superficie de cocción está configurada con la máxima potencia posible. Ajuste esta opción en relación con los límites del sistema eléctrico de su hogar, como se describe en el párrafo siguiente.

NOTA: De acuerdo con la potencia seleccionada para la superficie de cocción, algunos de los niveles y las funciones de potencia de cocción de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o recalentar rápidamente) pueden limitarse automáticamente para impedir que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la superficie de cocción:

Luego de conectar el dispositivo al suministro eléctrico principal, tiene 60 segundos para configurar el nivel de potencia.

Presione el botón "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. La pantalla muestra PL.

Presione el botón "OK" (Aceptar) hasta que aparezca el último nivel de potencia seleccionado. Use los botones "+" y "–" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Los niveles de potencia disponibles son: 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Para confirmar la selección, presione "OK" (Aceptar).

El nivel de potencia seleccionado permanecerá en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, apague el disyuntor de pared de la superficie de cocción al menos durante 60 segundos; luego vuelva a encenderlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, aparecerá el símbolo EE y escuchará un pitido. En este caso, repita la operación. Si el error persiste, comuníquese con el servicio de atención posventa.

SEÑAL ACÚSTICA ENCENDIDA/APAGADA

Para encender/apagar la señal acústica:

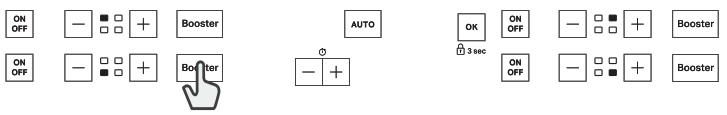
- Conecte el suministro eléctrico a la superficie de cocción.
- Antes de que transcurra un minuto, presione durante 5 segundos el botón "Booster" (Aumento) del primer teclado deslizante en la esquina superior izquierda.

Solo se desactivarán algunas de las alarmas configuradas.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para encender/apagar la modo de demostración:

- Conecte el suministro eléctrico a la superficie de cocción;
- Antes de que transcurra un minuto, presione durante 5 segundos el botón "Booster" (Aumento) de calentamiento rápido (como se muestra a continuación). La pantalla mostrará dE.



Uso diario

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

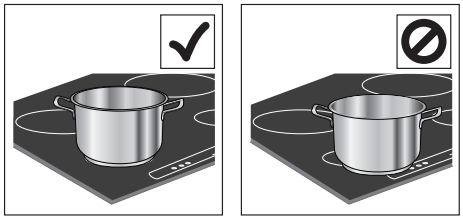
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

POSICIONAMIENTO

No cubra los símbolos del panel de control con la olla.

NOTA: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, se recomienda mantener las ollas y las sartenes dentro de las marcas (tomando en cuenta la parte inferior y el borde superior de la olla, ya que esto tiende a ser más grande).

Esto impide que el teclado se sobrecaliente. Al asar o freír, use las zonas de cocción traseras.



NOTA: No configure cualquier elemento en el panel de control en cualquier momento.

Forma de uso:

Presione “ON/OFF” (Encendido/Apagado) durante al menos un segundo para encender la zona de cocción deseada. Aparecerá una luz de punto y un guion “-” en la pantalla. Presione el botón “+” o “–” de la zona de cocción requerida para ajustar la potencia. En el primer nivel, aparecerá “5” dentro del área.

El botón “Booster” (Aumento) puede usarse para seleccionar la función de calentamiento rápido.

Aparecerá la letra “P” en la pantalla.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) de la zona de cocción deseada.

OK 3 sec BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para bloquear la configuración y evitar que se modifiquen inadvertidamente, mantenga presionado durante 3 segundos el botón Bloqueo de botones. Un pitido y una luz de advertencia por encima del símbolo indicará que se ha activado esta función. El panel de control estará bloqueado, a excepción de la opción de encendido/apagado de cada zona de cocción.

Para desbloquear los controles, repita el procedimiento de activación.

− + Timer Temporizador

La superficie de cocción posee un temporizador. El temporizador se puede fijar en minutos, hasta 99.

Para usar el temporizador:

1. Presione el botón “+” para seleccionar la hora deseada.

   NOTA: Mantenga presionados los botones “+” o “-” durante algunos segundos para desplazarse rápidamente por el tiempo.
2. Después de soltar el botón, comenzará el conteo del temporizador en 3 segundos.
3. Si necesita ajustar el tiempo, presione el botón “+” para aumentar el tiempo o el botón “-” para reducirlo.
4. Cuando termine el conteo, el temporizador emitirá un tono. La pantalla mostrará “00” y sonará una campana tres veces. Luego se apagará la pantalla.

Cómo cancelarlo:

Presione el botón “-” hasta que la pantalla muestre “00”, o bien presione simultáneamente durante 5 segundos “-” y “+”.

Funciones

Auto AUTO (Automático)

El botón “Auto” (Automático) activa las funciones especiales.

Coloque la sartén en posición y encienda la zona de cocción.

Presione el botón “Auto” (Automático). Aparecerá “A” en la pantalla.

Se encenderá el indicador para la primera función disponible en la zona de cocción.

Para seleccionar la función especial deseada, presione una o varias veces el botón “Auto” (Automático).

La función se activa una vez que se ha presionado el botón “OK” (Aceptar) para confirmar.

El nivel de potencia no se puede editar. La superficie de cocción configura un nivel de potencia predeterminado.

Para desactivar las funciones especiales, presione “ON/OFF” (Encendido/Apagado).

Si desea cambiar las funciones especiales, presione el botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) y repita el procedimiento.

MELT (Fundir)

Esta función permite llevar la comida a la temperatura ideal para que se funda y mantener su condición sin riesgo de quemarla.

Este método no daña comidas delicadas como el chocolate y ayuda a evitar que se pegue en la olla/sartén.

KEEP WARM (Mantener caliente)

⚠ 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.

Esta función permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente luego de finalizada la cocción, o cuando se hace una reducción muy lenta de líquidos.

Ideal para servir comida a la temperatura perfecta.

SIMMER (Hervir a fuego lento)

Esta función es ideal para mantener una temperatura de hervor a fuego lento, lo que permite cocinar durante periodos largos. Ideal para recetas de cocción prolongada (arroz, salsa, sopa) con salsas líquidas.

ASSISTED BOIL (Hervir con ayuda)

La función ideal para controlar el calentamiento de 8-17 vasos de agua (2 L-4 L) a temperatura de hervor y evitar hervir en exceso durante el proceso de cocción. Al final de la etapa de calentamiento, la superficie de cocción hará un sonido para alertar que es momento de pasar a la siguiente etapa de cocción. Presione el botón “OK” (Aceptar) para confirmar que la comida va a colocarse en la sartén y la superficie de cocción pasará a la siguiente etapa. El sistema puede monitorear la mayoría de los procesos de cocción, pero siempre es necesario estar presente mientras se usa la superficie de cocción y ajustar el nivel de potencia si es necesario. Para ayudar a reducir el tiempo de ebullición, se recomienda el uso de una tapa. Siga las instrucciones del envase de los alimentos para determinar la cantidad adecuada de agua que debe utilizar. Para obtener los mejores resultados, se recomienda usar esta función opcional con el accesorio requerido. (Vea la sección Ayuda o Servicio técnico para hacer pedidos de accesorios).

ASSISTED PAN FRYING (Freír con ayuda)

La función ideal para precalentar una sartén vacía o una sartén con aceite hasta una altura de 3/8" (1 cm) hasta alcanzar la mejor temperatura para freír. Al final de la etapa de calentamiento, la superficie de cocción hará un sonido para alertar que es momento de pasar a la siguiente etapa de cocción. La superficie de cocción estabilizará la temperatura y, si es necesario, la ajustará para que permanezca constante. Presione el botón “OK” (Aceptar) para confirmar que la comida se colocará en la sartén y luego la superficie de cocción pasará a la siguiente etapa. Conviene utilizar esta función cuando la sartén y el aceite están a temperatura ambiente. Se recomienda usar esta función opcional con el accesorio requerido. (Vea la sección Ayuda o Servicio técnico para hacer pedidos de accesorios).

OLLAS/SARTENES PARA LAS FUNCIONES DE COCCIÓN ASISTIDA

Las funciones opcionales Assisted Boil (Hervor asistido) y Assisted Fry (Fritura asistida) requieren de una olla y/o sartén que se venden por separado.*

Olla W11463464

Sartén W11463466

*Visite Whirlpool.com/accessories o llame al Centro para la eXperiencia del cliente para compra. Vea la sección Asistencia o Servicio Técnico para obtener más información.

IMPORTANTE:

- Los sensores para las funciones de cocción asistida se han configurado específicamente para las sartenes recomendadas.
- Es importante que el tamaño de la sartén coincida con el tamaño de la zona de cocción.
- El uso de ollas/sartenes de tamaño incorrecto o las sartenes en posiciones erróneas en la zona de cocción puede provocar una activación limitada de los sensores.
- Los ollas/sartenes de otros fabricantes pueden no funcionar bien. Pueden calentar a una temperatura superior o inferior que la configuración de temperatura programada. Si no se recomienda usar una sartén como accesorio, controle de cerca el proceso de cocción y cambie a modo manual si es necesario.
- Siempre mantenga la olla/sartén centrados en el elemento.
- Se recomienda dejar el accesorio estacionario durante la fase de calentamiento para obtener un control más preciso.
- Espere siempre a escuchar la advertencia acústica antes de insertar el alimento y empiece desde frío solo con algún condimento.
- En caso de cocción repetida, es recomendable no apagar la función automática, sino seguir cocinando, y dejar que el control mantenga la temperatura correcta.
- De ser posible, evite usar las funciones de cocción asistida cuando la letra “H” esté presente, lo que significa que el elemento aún está caliente. Permita que el elemento se enfríe antes de volver a usar la función.
- Su unidad tiene una función incorporada para apagarse durante condiciones de sobrevoltaje, derrames de agua en el control táctil, sartén vacía o durante períodos prolongados de cocción. Si esto ocurre, puede volver a encender el quemador y reanudar la cocción sin problemas.

Indicadores

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.

CALOR RESIDUAL

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.

Tabla de cocción

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	NIVEL DE USO (indica los hábitos y la experiencia en la cocina)
Potencia máxima	**Boost (Aumentar)**	Calentamiento rápido	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de la comida a hervor rápido en caso de que se utilicen agua o líquidos de cocción de calentamiento rápido.
	8–9	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados o hervir rápido.
Potencia alta	7–8	Dorar – saltear – hervir – asar	Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar (durante un periodo breve, de 5 a 10 minutos).
	6–7	Dorar – cocinar – guisar – saltar – asar	Ideal para saltar, mantener un hervor medio, cocinar y asar (durante un periodo medio, de 10 a 20 minutos), precalentar accesorios.
Potencia media	4–5	Cocinar – guisar – saltar – asar	Ideal para guisar, mantener un hervor bajo, cocinar (durante periodos largos). Cocinar pasta al vapor.
	3–4	Cocinar – hervir a fuego lento– espesar – cocinar al vapor	Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, crema), cocinar pasta al vapor.
	2–3		Ideal para recetas de cocción larga (menos de 4 copas [1 L] en volumen: arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1–2	Fundir – descongelar – mantener comida caliente – cocinar al vapor	Ideal para ablandar manteca, fundir suavemente chocolate, descongelar productos pequeños y mantener caliente comida recién hecha (por ejemplo, salsa, sopa, minestrón).
	1		Ideal para mantener caliente comida recién hecha, cocinar al vapor risottos y mantener calientes los platos (con un accesorio de inducción apto).
Potencia cero	**APAGADO**	Superficie de soporte	Superficie de cocción en modo de espera o apagada (posible calor residual de final de cocción, que se indica con una “H”).

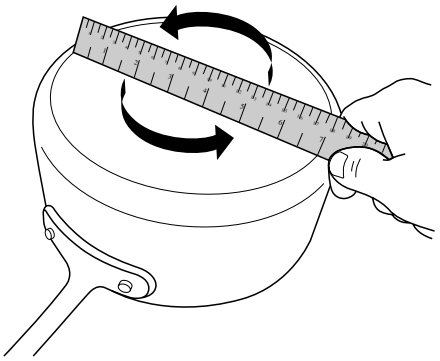
Tabla para cocción asistida

TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
Boiling (Hervir)	Ideal para hervir pasta, arroz, vegetales, carnes y pescado.
Frying (Freír)	Ideal para freír vegetales, carnes/filetes, pescado o para dorar y freír con aceite (p. ej. papas fritas).

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.
- 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

Limpieza 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.

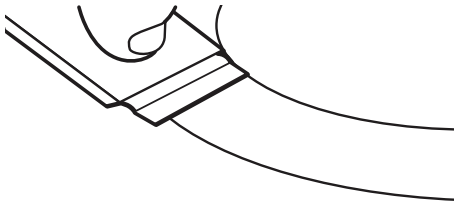
VITROCERÁMICA

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.

- Para obtener mejores resultados, active la opción de bloqueo de controles para evitar que el panel de control se encienda durante la limpieza.

1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.

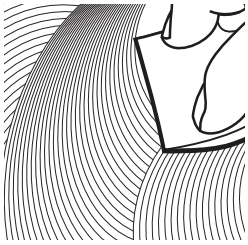


   - Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
   - Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo 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.

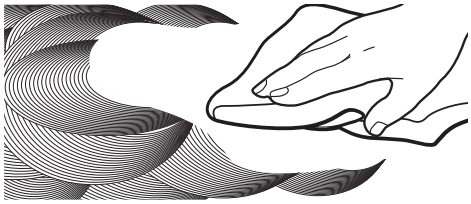
2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las zonas afectadas.





   - Frote la almohadilla de limpieza azul para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción affresh® 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.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza azules para superficies de cocción.

Vea la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

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.

ACERO INOXIDABLE (En algunos modelos)

Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador de uso general:
  Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

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 reposicione 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 utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

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” destellando alternadamente y un número, consulte la tabla a continuación para ver las posibles soluciones:

CÓDIGO EN LA PANTALLA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	Se detecta un utensilio de cocina pero no es compatible con la operación solicitada.	El utensilio de cocina no está en la posición adecuada en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Presione el botón ON/OFF (Encendido/apagado) para eliminar el código F0E1 y restablecer la funcionalidad de la zona de cocción. Luego, intente utilizar el utensilio de cocina con una zona de cocción diferente o utilice un utensilio de cocina diferente.
F0EA	El panel de control se apaga debido a temperaturas extremadamente altas O por corto del NTC de la bobina.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es muy alta.	Espere que la superficie de cocción se enfríe antes de utilizarla de vuelta.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desconecte la superficie de cocción de su suministro eléctrico. Espere unos segundos y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, llame al centro de servicios y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		
d E [con la superficie de cocción apagada]	La superficie de cocción no activa el calentamiento. No aparecen las funciones.	El MODO DE DEMOSTRACIÓN está encendido.	Siga las instrucciones incluidas en el parágrafo “MODO DE DEMOSTRACIÓN”.
e.g. BOILING : 0 → –	La superficie de cocción no permite la activación de una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para la superficie de cocción.	Consulte el parágrafo “Administración de potencia”.
e.g. P → 5 [Nivel de potencia inferior al solicitado]	La superficie de cocción configura automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que pueda usarse la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para la superficie de cocción.	Consulte el parágrafo “Administración de potencia”.

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.

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 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.

En Estados Unidos.

Llame a Customer eXperience Center sin costo al: **1-800-253-1301** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de los Estados Unidos.

  Para localizar una empresa de servicios designada por Whirlpool en su zona, también puede consultar las páginas amarillas de la guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que lo podamos localizar durante el día.

En Canadá

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool Canada LP sin costo al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que lo podamos localizar durante el día.

Accesorios

Olla para la función de cocción Assisted Boil (Hervir con ayuda)
Referencia para pedido W11463464

Sartén para la función Assisted Pan Frying (Freír en forma ligera con ayuda)
Referencia para pedido W11463466

Limpiador para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31434

Protector para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31463

Raspador para superficies de cocina
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido WA906B

Limpiador y pulidor para acero inoxidable
(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos
Referencia para pedido 31682

NOTAS

NOTAS

NOTAS

NOTAS

®/™ ©2021 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.