

## INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD

Este manual contiene instrucciones importantes para la seguridad, el uso y el mantenimiento de la placa de cocción. Léalo atentamente y consérvelo en un lugar donde pueda consultarlo fácilmente cuando sea necesario.

### Precauciones y consejos

1. Esta placa de cocción es conforme a todas las normas en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. A pesar de ello, las personas que llevan MARCAPASOS deben mantenerse alejadas de este electrodoméstico. Es imposible garantizar que todos los aparatos (marcapasos) en el mercado sean conformes a las normativas con las que se ha testado esta placa de cocción y por lo tanto no se puede asegurar que se eviten totalmente interferencias perjudiciales.
2. Eliminación de los materiales de embalaje: el material de embalaje no debe eliminarse junto con la basura doméstica, sino que debe ser reciclado conforme a las normas locales vigentes al respecto.
3. Esta placa de cocción por inducción ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico. No la utilice para ninguna otra aplicación. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
4. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, salvo que primero hayan recibido la instrucción debida o estén bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad.
5. Las zonas de cocción alcanzan altas temperaturas durante el uso: Mantener a los niños lejos del aparato para evitar quemaduras.
6.  El indicador "H" se enciende en el panel de mandos para avisar que existe "calor residual" en la zona de cocción: la temperatura de la zona de cocción supera los 60 °C: no tocarla ni depositar objetos sobre ella mientras la letra "H" esté encendida.
7. En caso de rotura o fisura de la superficie de la placa de cocción, no la utilice y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
8. La placa debe ser reparada o ajustada exclusivamente por un técnico cualificado.
9. Esta placa de cocción dispone de un protector térmico que protege los circuitos contra el sobrecalentamiento debido a fuentes de calor exteriores (por ejemplo, en caso de instalación de un horno debajo de la placa). Si la temperatura de los circuitos electrónicos supera el nivel

de seguridad, el protector térmico se dispara y la placa de cocción se apaga automáticamente. La pantalla muestra un mensaje de error (cfr. sección "Guía para la solución de problemas"). Para poder volver a utilizar la placa, es necesario esperar a que la temperatura regrese a los valores de seguridad.

10. Asegúrese de que las zonas de cocción y el fondo de las ollas estén secos antes de utilizarlos.
11. No deposite sobre las zonas de cocción objetos metálicos que puedan calentarse como, por ejemplo, utensilios de cocina (cuchillos, tenedores o cucharas), tapaderas, etc.
12. Vigile en todo momento los alimentos cuando cocine con aceite o grasa hirviendo porque podrían arder. Si el aceite se incendia, no utilice agua para sofocar las llamas: apague la placa de cocción y cubra inmediatamente la olla con una tapadera; deje que la olla se enfríe sobre la zona de cocción. Elimine el aceite de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes.
13. Cuando haya terminado de cocinar, pulse la tecla .

### Antes de utilizar la placa



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

Utilice sólo ollas marcadas con el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN" (figura de la izquierda).

Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

### Otros recipientes:



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

1. Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
2. No caliente ollas vacías, sobre todo si están esmaltadas o son de aluminio. El fondo de las ollas y la superficie de la placa vitrocerámica podrían dañarse.
3. No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podría causar daños materiales.

### Diámetros recomendados para el fondo de la olla

 Ø 26 cm	 Ø 17 cm → 26 cm	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø 14 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 9 cm → 14,5 cm

(Conserve estas instrucciones)

## INSTALACIÓN y CONEXIÓN ELÉCTRICA



**ADVERTENCIA!** La instalación debe ser efectuada por personal profesionalmente cualificado que conozca las normas vigentes sobre instalación y seguridad. El fabricante declina toda responsabilidad hacia personas, animales o cosas en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica de la placa de cocción debe realizarse antes de enchufarla a la toma de electricidad.
- La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas de la empresa local de suministro de energía eléctrica.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación, aplicada en el fondo del aparato, corresponda al de la vivienda.
- La normativa exige que el aparato incluya toma de tierra: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.
- Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05 RR-F como se muestra en la tabla "Voltaje de alimentación".

### Conexión al bloque de terminales

Conecte el conductor de toma de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo . Dicho conductor debe ser más largo que el resto.

1. Quite la tapa de la regleta (A) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (B) de la regleta.
2. Quite unos .70 mm del recubrimiento protector del cable de alimentación.
3. Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los conductores. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
4. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
5. Cierre la tapa (C) y fijela a la regleta con el tornillo - punto (1).



Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.



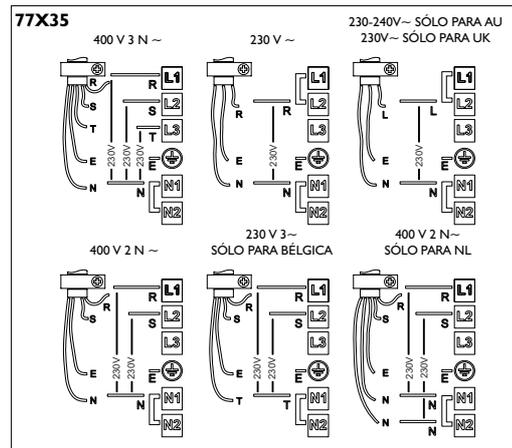
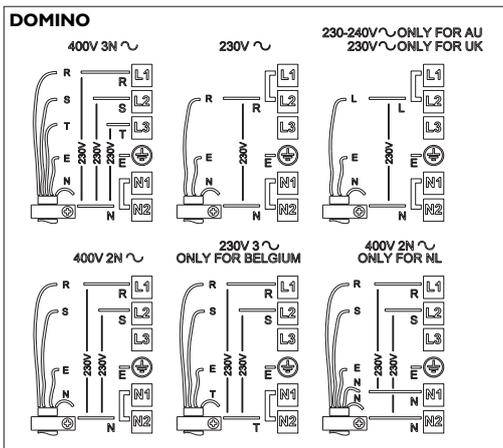
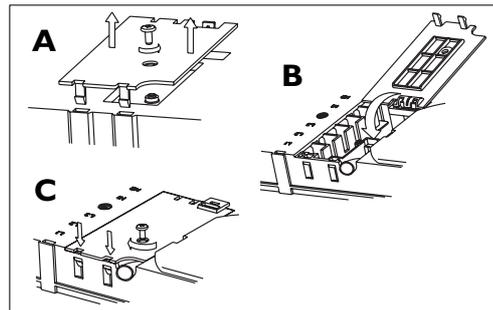
**ADVERTENCIA!** La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo, y debe colocarse de manera que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base. No utilice alargadores.

### Voltaje de alimentación

Conductores	Cantidad x tamaño
230 V ~ +	3 X 4 mm <sup>2</sup> (3X2,5 mm <sup>2</sup> Domino)
230-240 V ~ +	3 X 4 mm <sup>2</sup> (sólo Australia) (3X2,5 mm <sup>2</sup> Domino)
230 V 3 ~ +	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3 N ~ +	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2 N ~ +	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>



Si la placa ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones de la etiqueta aplicada en el mismo. Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un selectorador multipolar con distancia mínima entre contactos de 3 mm.



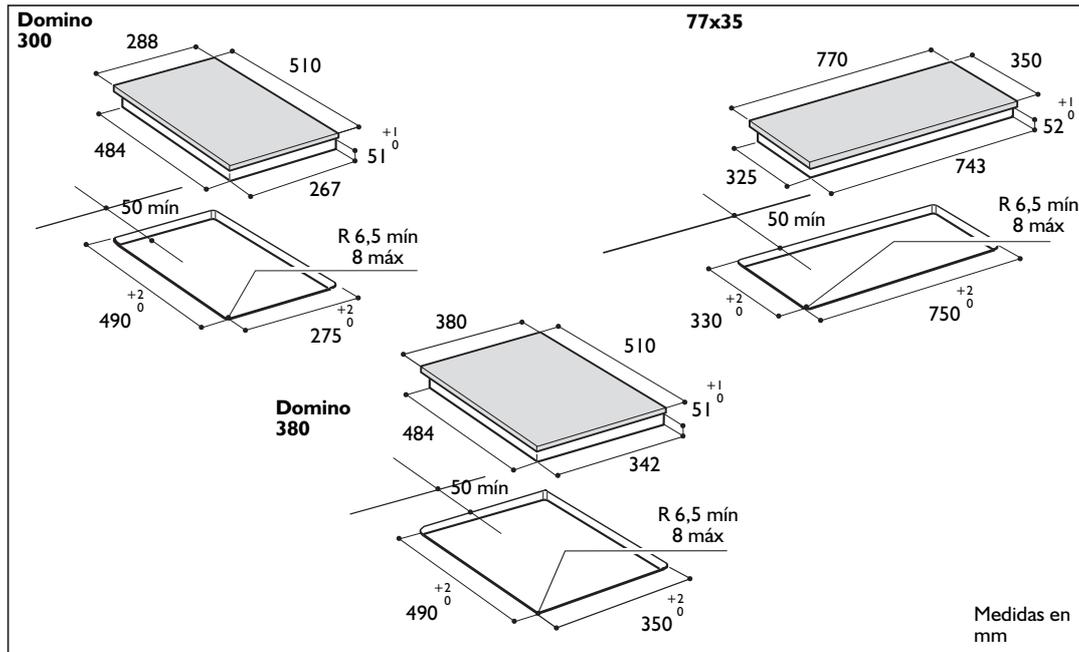
## Instalación y fijación



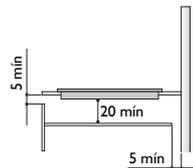
**ADVERTENCIA!** En caso de daños por la instalación incorrecta del aparato será responsable el personal encargado de su realización.

Para garantizar su correcto funcionamiento, el aparato se ha de instalar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. Consulte las dimensiones del hueco en la figura inferior.

Esta debe tener un espesor de 20- a 50 mm. Si es necesario, corte la superficie de apoyo y el mueble. Limpie los bordes del hueco para eliminar posibles virutas que puedan impedir el buen funcionamiento del aparato.

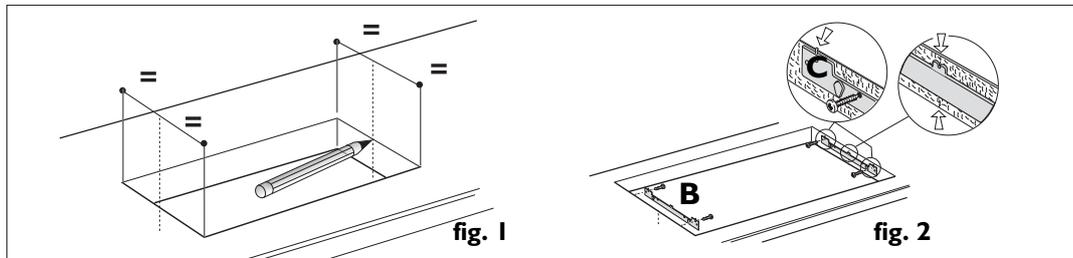


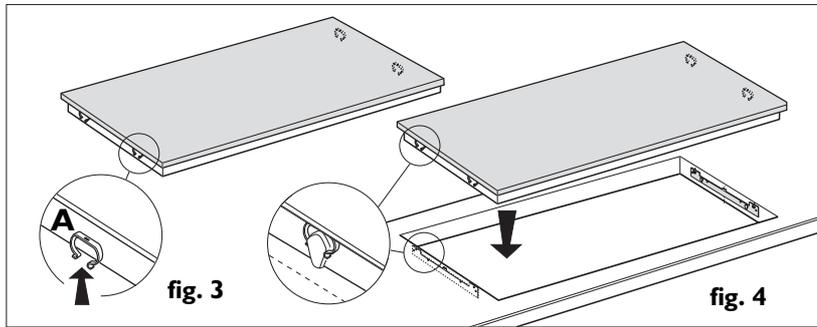
Para garantizar su correcto funcionamiento, el aparato se ha de instalar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. Esta debe tener un espesor de 20 a 50 mm. Si es necesario, corte la superficie de apoyo y el mueble. Limpie los bordes del hueco para evitar que el polvo acumulado impida el buen funcionamiento del aparato. La distancia entre la cara inferior de la placa de cocción por inducción y el armario (o panel de separación) debe respetar las dimensiones de la figura de la izquierda. Si la placa se va a instalar junto a un mueble de columna, deje una distancia mínima de 100 mm desde el borde de la placa.



## Montaje profi

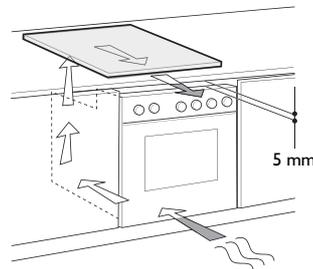
1. Si no están ya montados, coloque los resortes (A) en el alojamiento del marco de la encimera (fig. 3).
2. Mida el centro de los lados verticales del hueco (fig. 1).
3. Coloque los soportes (C) en el centro de los lados verticales, alineando el lado superior de los soportes con la superficie de la encimera (fig. 2).
4. Fije los soportes en los orificios con los 4 tornillos incluidos (B).
5. Introduzca la placa de cocción en el hueco de forma que los resortes (A) encajen correctamente en su sede (fig. 4).





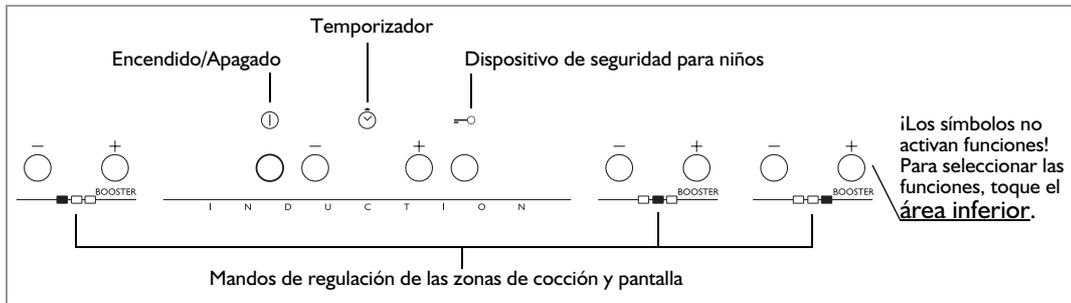
### Montaje de un horno debajo de la placa:

- Si la placa de cocción se instala sobre un horno (de nuestra producción), asegúrese de que esté provisto de sistema de enfriamiento y respete las distancias de la figura de la derecha.
- No debe haber ningún elemento (carriles transversales, paneles, soportes, etc.) entre la placa y el horno.



## INSTRUCCIONES DE USO

### Panel de control



**i** Es posible que los símbolos gráficos del panel de mandos ilustrados en estas instrucciones no coincidan con los presentes en su placa de cocción. Las funciones de las teclas son idénticas para todas las placas de cocción de todos los modelos.

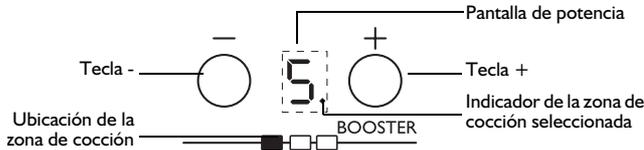
### Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa, mantenga presionado la tecla ① durante 2 segundos hasta que el display de la zona de cocción se encienda. Para apagarla, vuelva a presionar la tecla hasta que las pantallas se apaguen. Se desactivan todas las zonas de cocción.

Si la placa de cocción se ha utilizado, el indicador de calor residual "H" permanecerá encendido hasta que las zonas de cocción se enfríen.

**i** La placa de cocción se apaga automáticamente si no se activa una función antes de 10 segundos desde el encendido.

## Activación y regulación de las zonas de cocción



Tras encender la placa de cocción y colocar la olla en la zona seleccionada, regule el nivel de potencia con la tecla +. Al encender la placa, la pantalla muestra el nivel 5. Cada zona de cocción posee distintos niveles de potencia que pueden regularse con las teclas +/-, de "1": potencia mínima a "9": potencia máxima. Algunas zonas de cocción disponen de función de ebullición rápida (Booster), letra "P" de la pantalla.

### Función de ebullición rápida (Booster)

Función disponible sólo en algunas zonas de cocción que permite aprovechar al máximo la potencia de la placa (por ejemplo, para hacer hervir el agua rápidamente). Para activar la función, pulse la tecla "+" hasta que en la pantalla aparezca la letra "P" o, tras encender la placa de cocción, pulse directamente la tecla "-" de la zona seleccionada. En este caso, la letra "P" también aparece en la pantalla. Después de diez minutos de uso de la función Booster, el aparato programa automáticamente la zona en nivel 9.

## Desactivación de las zonas de cocción

Pulse la tecla "+" o "-" para seleccionar la zona de cocción que desea apagar (en la pantalla se enciende el punto inferior derecho del nivel de potencia). Pulse la tecla "-" hasta seleccionar el nivel "0". También puede desactivar la zona de cocción presionando al mismo tiempo las teclas "+" y "-". La zona de cocción se desactiva y aparece el indicador "H" de calor residual.

### Dispositivo de seguridad para niños

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la enciendan por accidente. Para activar la función de seguridad para niños, encienda la placa de cocción y presione durante tres segundos la tecla: la señal acústica se activa y el indicador luminoso que hay debajo de la llave se enciende para avisar que la función está activada. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desbloquear el panel de mandos, repita la secuencia de activación de la seguridad para niños. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

El agua de limpieza, los líquidos vertidos por las ollas y otros objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar de forma involuntaria la función de seguridad para niños.

### Temporizador



El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 99 minutos (1 hora y 39 minutos); esta función no se puede utilizar en varias zonas de cocción a la vez.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso en la parte inferior derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas "+" y "--" de la función temporizador (figura superior). Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea). Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, pulse la tecla "-" hasta que en la pantalla aparezca "0:0" o pulse las teclas "+" y "-" del temporizador al mismo tiempo.

**Atención** El temporizador no se puede activar en varias zonas de cocción a la vez.

### Cuentaminutos

Sólo se puede utilizar cuando la placa de cocción está apagada y permite programar un tiempo máximo de 99 min. Pulse la tecla "+" situada debajo de los indicadores del temporizador: en la pantalla se visualizan los minutos. Seleccione el tiempo con las teclas + y -. Tras unos segundos, el cuentaminutos iniciará la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, se activará una señal acústica.

**Atención:** El cuentaminutos sólo se puede utilizar cuando la placa de cocción está apagada; al encenderla, el cómputo del cuentaminutos se interrumpe automáticamente.

## Indicadores del panel de mandos.

### Indicador de calor residual.



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

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

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

### Indicador de olla inadecuada o ausente.



La placa posee un sistema automático que detecta la olla, en todas las zonas de cocción. Si la placa no detecta la olla, la pantalla del nivel de potencia de la zona de cocción parpadea. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que posea las características indicadas en la sección "Antes de utilizar la placa".



## MANTENIMIENTO

### Cuidado y mantenimiento

Para no dañar la superficie y evitar el depósito de residuos difíciles de limpiar, limpie la placa cada vez que la utilice. Antes de limpiar la placa, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.



- **No utilice aparatos de limpieza con vapor.**
- **Periódicamente, compruebe si hay polvo bajo el aparato, cerca de la entrada del aire de refrigeración o de las aberturas de salida. Esto podría dañar la ventilación y el enfriamiento del módulo eléctrico así como la disminución de la eficacia de la placa.**

Para limpiar la placa:

1. Utilice un paño limpio, papel de cocina absorbente o productos específicos para placas vitrocerámicas. No utilice estropajos abrasivos ni metálicos.
2. Evite que los residuos de alimentos se resequen. El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente con un raspador para cristal. La hoja del raspador para cristal está afilada y debe manejarse con cuidado.
3. Limpiar las incrustaciones con un raspador o productos específicos.
4. La sal, el azúcar y la arena rayan la superficie de la placa, elimínelos inmediatamente.

### Guía para la solución de problemas

- Antes de ponerse en contacto con el Servicio posventa:
  - lea y siga las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
  - Conecte la placa a la red de suministro eléctrico y asegúrese de que hay tensión en la red.
- Seque la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, siga las instrucciones de la tabla.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 30 segundos emite una señal acústica cada 4 segundos	La zona de mandos está presionada	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de mandos	Limpie la zona de mandos
C81, C82	La zona de mandos se apaga porque la temperatura es excesiva	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error		



**ADVERTENCIA!** Si no logra apagar la placa vitrocerámica después de utilizarla, desenchufe el aparato de forma inmediata.

### Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio posventa:

- Trate de resolver el problema (consulte la "Guía para la solución de problemas").
- Apague el aparato, espere 30 segundos y vuélvalo a encender. Compruebe si la anomalía se ha resuelto.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- El tipo y modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos "ver la página siguiente") está situado debajo de la placa de cocción o en el folleto de la garantía;
- su dirección completa y el número de teléfono.

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica indicado en la garantía.



**ADVERTENCIA!** Estas reglas elementales aseguran la calidad y la eficiencia del producto.

**PLACA DE CARACTERÍSTICAS****✓ CONSEJOS PARA EL USUARIO****Ahorro de energía**

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente cacerolas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con poca agua para reducir el tiempo de cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

**Sugerencias para la protección del medio ambiente.****Embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable según indica el símbolo de reciclaje .

**Productos.**

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

- El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos urbanos.

**Declaración de conformidad **

- Placa de cocción apta para entrar en contacto con alimentos y conforme con el Reglamento (CE) n. 1935/2004.
- Los aparatos se han diseñado para su uso exclusivo como aparatos de cocina. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.
- Los aparatos se han diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:
  - los requisitos de seguridad de la directiva sobre "Baja tensión" 2006/95/CE de la CEE (que sustituye a la normativa 73/23 de la CEE y a las enmiendas subsiguientes);
  - los requisitos de protección de la Directiva 89/336/CEE sobre "compatibilidad electromagnética";
  - Los requisitos de la Directiva 93/68/CEE.

**ATENCIÓN**

Pegue aquí una de las dos copias de la etiqueta adhesiva de datos del producto incluidas en el folleto de garantía