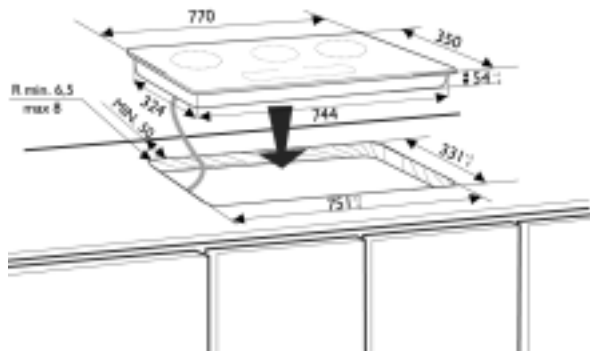


1. Zona de cocción por inducción redonda, izquierda Ø 210 mm
2. Zona de cocción por inducción redonda, central Ø 145 mm
3. Zona de cocción por inducción redonda, derecha Ø 180 mm
4. Pantalla de mandos

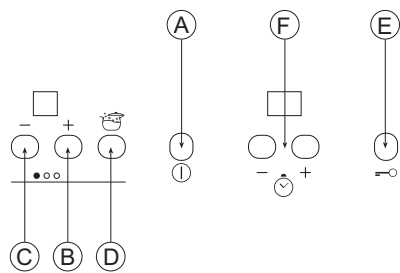
**Importante:**  
Para evitar daños permanentes en la superficie de vitrocerámica, no utilice:  
- recipientes cuya base no sea totalmente plana  
- recipientes metálicos de base esmaltada.  
Cualquier defecto de tipo estético (arañazos, marcas, etc.) debe notificarse en el momento de la instalación.

## DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (mm)



Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de datos del aparato coincide con la tensión de la red. Los datos técnicos se incluyen en la placa de datos situada bajo el borde del aparato y también se detallan a continuación:

**TIPO: PLEAN 230 V ~ / 400 V 3N ~ 50 Hz 5,8 kW**  
**TIPO: PLEAN 230 V ~ 50 Hz 5,8 kW (sólo para R.U.)**



A	Encendido/Apagado	D	Cocción rápida
B	Aumento de la intensidad de calor	E	Seguridad para niños
C	Disminución de la intensidad de calor	F	Temporizador

**ADVERTENCIA:** Antes de enchufar la placa, desactive el DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS pulsando el botón "E".

Para encender la placa, mantenga presionado el botón "A" durante 2 segundos aproximadamente. El visor de las tres zonas de cocción muestra "0".

Como medida de precaución, la placa se apaga automáticamente si no se enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos.

Pulse el botón "B" que corresponda a la zona de cocción que desee utilizar.

Seleccione la intensidad de calor apropiada con los botones "B" o "C". El ajuste de intensidad de calor va de 1 a 9.

**Importante:** La zona de cocción se desactiva si han transcurrido 60 segundos después de seleccionar el ajuste de calor y no se ha colocado un recipiente sobre ella.

Para modificar la intensidad de calor de una zona de cocción, pulse los botones "B" o "C".

Pulsando a la vez los botones "B" o "C" se anula la selección, y se apaga la zona de cocción, si estuviera encendida.

Pulsando el botón "A", se apagan todas las zonas de cocción que estén encendidas.

Para activar la función **SEGURIDAD PARA NIÑOS**, mantenga pulsado el botón "E" hasta que se encienda un punto encima del botón de la función.

La función de seguridad para niños bloquea todas las demás funciones de la placa, excepto el botón de encendido/apagado "A". La función permanece activada aun después de haber apagado y vuelto a encender la placa de cocción. Para desactivarla, pulse de nuevo el botón "E" hasta que desaparezca el punto luminoso sobre la tecla de función.

La función **TEMPORIZADOR** se puede utilizar para programar el funcionamiento de las zonas de cocción que se desee. Para programar el temporizador para una determinada zona de cocción, seleccione primero la zona con uno de los botones "B". Para activar la función, seleccione una zona de cocción con el botón con el símbolo del reloj "F", y vuelva a pulsar el botón "B" de la zona activada. Se enciende un punto junto al visor del temporizador que indica la zona de cocción seleccionada. Dispone de 6 segundos para ajustar el tiempo de cocción con los botones "F" +/- (1 - 99 min). Al final del tiempo de cocción establecido suena una señal acústica. Si la zona de cocción se ha programado para funcionar con el temporizador se apagarán tanto la zona de cocción como el punto rojo del indicador. La función **TEMPORIZADOR** sólo se puede utilizar para activar una zona de cocción.



La función **COCCIÓN RÁPIDA** selecciona una intensidad de calor superior al máximo para hervir agua rápidamente. Para activar la función, seleccione una zona de cocción con el botón "B" y pulse luego "D". En la pantalla aparece una P.

### H INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cuando la zona de cocción está apagada, el indicador de calor residual "H" permanece encendido, o parpadea alternando con "0", hasta que la temperatura de la placa desciende a un nivel seguro.

**Importante:** La placa de cocción está equipada con una función de apagado automático. Si se utiliza la misma intensidad de calor durante mucho tiempo, se activa la desconexión automática de la zona de cocción (por ejemplo, después de haber estado funcionando durante una (1) hora a la máxima intensidad).

## ANTES DE UTILIZAR LA PLACA VITROCERÁMICA

**ADVERTENCIA:** Esta placa de cocción es conforme a todas las normas en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética.

A pesar de ello, las personas que lleven MARCAPASOS deberán mantenerse alejadas de este electrodoméstico. Es imposible garantizar que todos los marcapasos del mercado cumplan las normativas con las que se ha comprobado esta placa de cocción y, por lo tanto, no se puede asegurar totalmente la ausencia de interferencias perjudiciales.

- Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, conviene leer atentamente las instrucciones de uso y guardarlas para futuras consultas.

## INSTALACIÓN

Placa de cocción

- La placa de cocción debe montarse en una encimera que tenga entre 30 mm y 50 mm de grosor
- La distancia entre la cara inferior de la placa vitrocerámica y el armario o panel de separación situado por debajo debe respetar las dimensiones de la figura 1.
- Si la placa se va a instalar junto a un mueble de columna, debe haber una distancia mínima de 100 mm entre éste y el borde de la placa.
- Practique en la encimera una abertura con las medidas indicadas en la ficha de descripción del producto, que se suministra por separado.
- Aplique la junta incluida a la placa de cocción (si todavía no lo ha hecho), después de limpiar su superficie.

### Importante

Para evitar que los circuitos electrónicos sufran un calentamiento excesivo, que podría dañarlos, se recomienda lo siguiente:

- **No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a la acción de vapor o humedad que podría dañarlos.**

Si debajo de la placa de cocción se va a instalar un horno (de nuestra producción), asegúrese de que esté provisto de un sistema de enfriamiento, y respete las distancias de la figura 1a. No debe haber ningún elemento (carriles transversales, paneles, soportes, etc.) entre la placa y el horno.

Si el horno está dotado de una función de autolimpieza (pirólisis), no utilice la placa de cocción durante la autolimpieza.

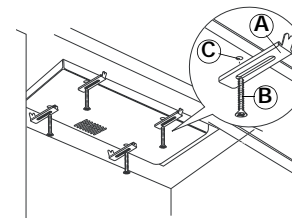
Si la temperatura de los circuitos electrónicos supera el máximo permitido, la placa de cocción se apaga de forma automática; en este caso, espere unos minutos hasta que la temperatura de los circuitos descienda a un nivel aceptable y podrá volver a encender la placa.

- **Apague la placa de cocción después de su uso.**

### Montaje

Fije la placa de cocción mediante escuadras.

- Utilice las escuadras y los tornillos suministrados al efecto.
- Inserte la placa en la encimera.
- Coloque las escuadras (A) como se muestra en la figura y según el grosor de la superficie.
- Inserte los tornillos (B) en los orificios (C).



### Conexión eléctrica

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad. La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación se corresponde con el de la vivienda. La ley exige que estos aparatos cuenten con conexión a tierra: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas y animales o daños a la propiedad que sean consecuencia del incumplimiento de las normas mencionadas. Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05 RR-F, como se indica en la tabla siguiente:

### Voltaje de alimentación:

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

Si la placa no estuviera dotada de un cable de alimentación, consulte el esquema de conexión a la red incluido en la ficha de descripción del producto.

El aparato debe enchufarse a la toma de alimentación mediante un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.

**Precaución:** El cable de alimentación debe tener una longitud suficiente para que la placa de cocción pueda retirarse de la encimera, y colocarse de forma que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

### Conexión al bloque de terminales

**Nota:** El hilo de toma de tierra (amarillo/verde) debe conectarse al terminal que tiene el símbolo correspondiente ⊕, y ser más largo que el resto de hilos.

- Apoye la vitrocerámica sobre un paño para evitar que se arañe durante las operaciones de instalación (consulte la figura 2).
  - Suelte la tapa (A) colocada en el fondo de la placa.
  - Retire unos 70 mm de aislante del cable de alimentación.
  - Retire unos 10 mm de aislante de los hilos. Introduzca el cable de alimentación en el sujetacables (B) y conecte los hilos al bloque de terminales (C) siguiendo las indicaciones del esquema de conexión colocado sobre el propio bloque.
  - Fije el cable de alimentación con el sujetacables (B).
  - Cierre el bloque de terminales con la tapa (A) (consulte la figura 3).
- Cada vez que se conecta a la alimentación eléctrica, la placa de cocción realiza una operación automática de control durante unos segundos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de las zonas de cocción (consulte la figura 4).
- Utilice exclusivamente cacerolas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga el recipiente tapado durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc., con el mínimo de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar más tiempo y energía que los recipientes tradicionales.

## PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS:

- Asegúrese de colocar el recipiente en el centro de la zona de cocción señalada en la placa vitrocerámica.
- Las placas de cocción por inducción funcionan sólo con ollas de material magnético. Estas ollas pueden ser esmaltadas, de fundición o aceros especiales: los fabricantes suelen marcar la base de estos productos con la palabra "INDUCTION" para indicar que son compatibles con las placas de cocción por inducción. Estas placas NO funcionan con ollas de acero inoxidable normal, cristal, cerámica, cobre o aluminio.
- Para comprobar que el fondo de las ollas es de material magnético, utilice un imán.

- Se garantiza el funcionamiento óptimo de la placa de cocción utilizando ollas adecuadas para inducción con un diámetro igual o ligeramente mayor que el área marcada en la placa.


## CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

### Embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable, según lo indica el símbolo de reciclaje (♻).

### Productos

- Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este producto debe desecharse de forma correcta para proteger el medio ambiente y la salud humana de las posibles consecuencias negativas derivadas de una eliminación inadecuada.

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. Respete las normativas locales relacionadas con la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.


## Declaración de conformidad CE

- Esta placa de cocción se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:
  - las normas de seguridad de la directiva sobre "Gas" 90/396 de la CEE;
  - 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 de "CEM" (Compatibilidad ElectroMagnética) 89/336 de la CEE;
  - los requisitos de la directiva 93/68 de la CEE.
- Esta placa de cocción es adecuada para el contacto con productos alimenticios y es conforme con la norma de la CEE, nº. 1935/2004.
- Esta placa de cocción (Clase 3) está diseñada exclusivamente para cocinar. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.



## PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o 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. Bajo ninguna circunstancia deje a los niños sin supervisión ni permita que jueguen con el aparato.

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en uso o recién apagado.
- La reparación o ajuste del aparato debe estar exclusivamente a cargo de un técnico profesional.
- Asegúrese de que los cables de otros aparatos situados cerca de la placa de cocción no están en contacto con partes calientes.
- Las zonas de cocción no se encienden si los recipientes no son del diámetro adecuado o no pueden ser detectados por el sensor magnético. En ese caso la pantalla empieza a parpadear. La zona de cocción empieza a funcionar sólo cuando se coloca en la misma un recipiente adecuado. Si se tarda más de 60 segundos para esta operación, la zona de cocción se apaga automáticamente.
- **No encienda las zonas de cocción si no ha colocado ningún recipiente en ellas.**
- No utilice nunca limpiadoras por agua a alta presión ni a vapor.
- El derrame o desbordamiento de líquidos puede desactivar la placa de cocción: para volver a ponerla en funcionamiento, seque a fondo la zona de los mandos.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas en las superficies de la placa porque se pueden calentar. **Para evitar dañar la superficie de vitrocerámica, no utilice:**
  - recipientes cuya base no sea totalmente plana;
  - recipientes metálicos de base esmaltada.
- **Cuando haya terminado de cocinar, pulse el botón .**
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni de apoyo.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la preparación de alimentos; existe riesgo de incendio.
- En caso de rotura o fisuras en la placa vitrocerámica como consecuencia de un impacto fuerte (caída de objetos, etc.), desconéctela de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica.
- No coloque alimentos envueltos en papel de aluminio, plástico ni paños sobre las zonas de cocción calientes.
- No arrastre recipientes sobre la superficie vitrocerámica para evitar rayarla.
- Evite el derramamiento de azúcar o sustancias parecidas sobre la placa de cocción. Si fuera necesario, limpie la placa de cocción de inmediato siguiendo las instrucciones de cuidado y mantenimiento incluidas en este manual.
- No intente calentar alimentos enlatados directamente sobre la placa.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Se recomienda limpiar la placa de cocción después de cada uso. Antes de limpiar la placa, espere siempre a que se haya enfriado completamente. De este modo evitará la acumulación de suciedad y facilitará su limpieza. **Importante:** No utilice nunca limpiadoras por agua a alta presión ni a vapor.

- Utilice un paño limpio, esponjas de cocina y un producto de limpieza o un limpiador específico para placas vitrocerámicas (consulte la figura 5).
- Elimine los restos de suciedad con el rascador suministrado y productos de limpieza específicos.
- Evite que los residuos de alimentos se resequen.
- Los alimentos con alto contenido de azúcar (cremas dulces, zumo de fruta, mermelada, etc.) que hierven hasta desbordar y las manchas de azúcar que se producen como consecuencia de la cocción se deben eliminar inmediatamente con un rascador.
- No utilice productos abrasivos, lejía, aerosoles para limpiar hornos ni estropajos metálicos.

La placa de cocción debe tratarse de forma periódica con una marca de cera protectora para placas vitrocerámicas.

### Importante

- Compruebe periódicamente si hay polvo bajo el aparato, cerca de la entrada del aire de refrigeración o de las aberturas de salida. El polvo acumulado puede obstruir los orificios de ventilación y enfriamiento del módulo electrónico e impedir el funcionamiento correcto de la placa de cocción.

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### La placa no funciona

- ¿Ha pulsado los botones de control de acuerdo con las instrucciones de la sección "Uso de la placa" incluida en la "Ficha de descripción del producto"?
  - ¿Se ha interrumpido el servicio eléctrico?
  - ¿Ha secado bien la placa después de limpiarla?
1. Si al encender la placa o durante el funcionamiento normal de la misma aparece en la pantalla una "F" parpadeante que se alterna con los números 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 9, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica e indique el número del código parpadeante
  2. Si la placa no funciona después de un uso intensivo, puede significar que la temperatura en el interior de la misma es demasiado elevada. Espere unos minutos para que se enfríe.

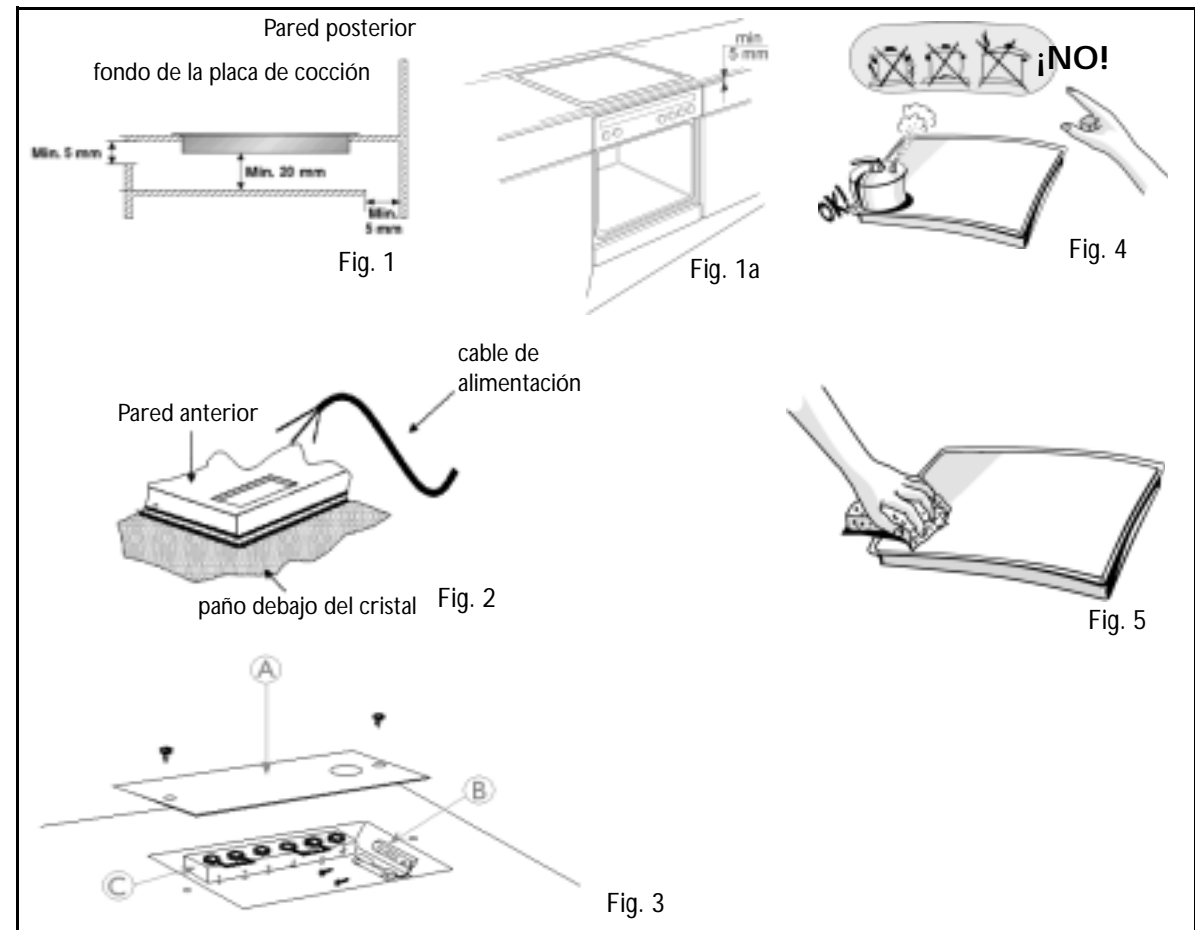
### Importante:

Si no logra apagar la placa vitrocerámica después de utilizarla, desenchufe el aparato de la toma eléctrica inmediatamente.

### Ventilador de enfriamiento

La placa dispone de un ventilador de enfriamiento que funciona dependiendo de la temperatura en el interior del aparato. Si se supera la intensidad de calor de las zonas de cocción, la temperatura se reduce automáticamente.

En caso necesario, toda la placa de cocción se desactiva y los botones se desconectan hasta rebajar la temperatura de seguridad.



## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de asistencia técnica

1. Trate de resolver el problema (consulte la "Guía para la solución de problemas").
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si se repite el fallo.

Si después de realizar la comprobación no consigue resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica.

Facilite la siguiente información: una breve descripción del problema,

- el tipo y el modelo exactos del aparato,
- el número de asistencia (aparece en la placa de identificación a continuación de la palabra "Service") situada en la parte inferior de la placa de cocción y en la ficha de descripción del producto). Este número aparece también en el folleto de garantía,
- su dirección completa y el número de teléfono.

Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con uno de los **Servicios de asistencia técnica autorizados** indicados en el folleto de la garantía.

El incumplimiento de estas instrucciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.

**SERVICE** 0000 000 00000

