

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen importantes mensajes de seguridad, que deberá leer y seguir en todo momento.

 Este es el símbolo de peligro de seguridad que advierte de los posibles riesgos a los usuarios y a otras personas. Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 **PELIGRO** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el peligro potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico. Asegúrese de respetar lo siguiente:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico especializado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario.
- El electrodoméstico debe estar conectado a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables de prolongación.
- No tire del cable de alimentación del electrodoméstico.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: calentar habitaciones). El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
- No toque las resistencias del electrodoméstico durante ni después del uso. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- No coloque material inflamable sobre el electrodoméstico o cerca de él.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del electrodoméstico.
- Si la superficie está agrietada, desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
- El electrodoméstico no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
- Cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una placa puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta contraincendios.
Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en que esta se apague automáticamente mediante el detector de recipientes (solo para electrodomésticos por inducción).

Reciclaje del embalaje

El material de embalaje es totalmente reciclable y lleva el símbolo de reciclaje (♻️). Las distintas piezas del embalaje no se deben dispersar en el medio ambiente, sino que se deben desechar según la normativa local.

Reciclaje

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al garantizar el correcto reciclaje de este electrodoméstico ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

El símbolo  que incluye el electrodoméstico, o la documentación que lo acompaña, indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Consejos para ahorrar energía

Para conseguir resultados óptimos se recomienda que:

- Utilice ollas y sartenes cuyo fondo tenga un diámetro igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Cuando sea posible, tape las ollas durante la cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este electrodoméstico ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con las normas de seguridad de la Directiva sobre «Baja Tensión» 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE de acuerdo con las modificaciones) y las normas de protección de la Directiva «EMC» 2004/108/CE.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice solo ollas marcadas con el símbolo «INDUCTION SYSTEM» (Figura al lado). Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.

Utilizando las ollas adecuadas, las zonas de cocción no se pueden utilizar en temperaturas inferiores a 10 °C.

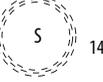
OLLAS Y SARTENES ANTERIORES



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: los recipientes que no son compatibles no son detectables magnéticamente.

- Asegúrese de que las ollas tengan un fondo plano, de lo contrario podrían arañar la placa. Compruebe los platos.
- Nunca se deben colocar ollas o sartenes calientes sobre el panel de control de la placa. Esto podría provocar daños.

DIÁMETROS DE FONDO DE OLLA RECOMENDADOS

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm mín. → 28 cm máx.	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm mín. → 18 cm máx.
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm mín. → 21 cm máx.	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm mín. → 14,5 cm máx.

POSICIÓN RECOMENDADA DE LA OLLA

Para obtener un mejor funcionamiento, cuando utilice dos ollas a la vez colóquelas siguiendo las imágenes:

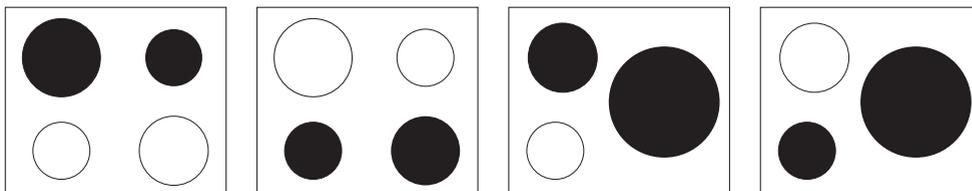


TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	9-7	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados, hervir rápidamente
Potencia alta		Dorar, freír a fuego lento, hervir, cocinar a la parrilla	Ideal para freír a fuego lento, mantener el hervor a fuego fuerte, cocinar y asar a la parrilla (duración corta, 5-10 minutos)
	7-5	Dorar, cocinar, guisar, saltear, freír a fuego lento, asar a la parrilla	Ideal para freír a fuego lento, mantener el hervor a fuego lento, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10-20 minutos), precalentar
Potencia media		Cocinar, guisar, freír a fuego lento, asar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y asar a la parrilla (duración larga).
	4-3	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes de menos de un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche)			
Potencia baja	2-1	Derretir, descongelar, mantener calientes los alimentos, mantecar risottos	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone)
			Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción),
APAGADO	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una «H»)

NOTA:

Cuando se cocinen alimentos rápidos en los que se requiera una distribución perfecta del calor (p. ej., crepes) en la zona de cocción doble de 28 cm (cuando esté disponible), utilice sartenes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) utilice las zonas individuales de menor diámetro.

INSTALACIÓN

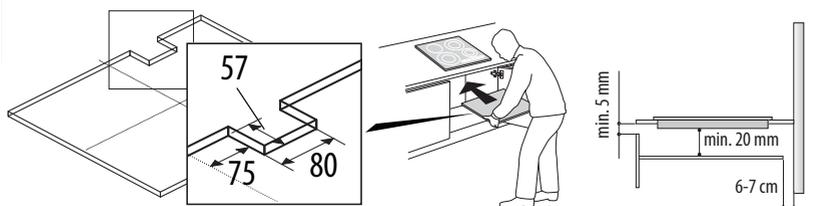
Después de desembalar el electrodoméstico, compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte. En caso de que haya algún problema, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Para obtener las instrucciones de instalación y las dimensiones de montaje, consulte las imágenes de las página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL MONTAJE

⚠ ADVERTENCIA

- Monte un panel separador debajo de la placa.
- La parte inferior del electrodoméstico no debe quedar accesible después del montaje.
- No monte el panel separador si se monta un horno debajo.

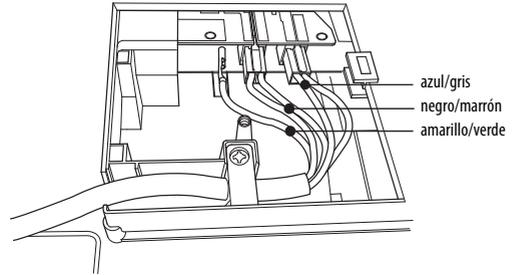
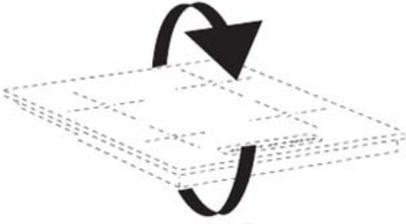


- La distancia entre la parte inferior del electrodoméstico y el panel separador debe ser conforme a las dimensiones indicadas en la figura.
- Para garantizar el funcionamiento correcto del electrodoméstico, no se debe obstruir el espacio mínimo (mín. 5 mm) necesario entre la placa y la parte superior de la unidad.
- Si se instala un horno debajo, compruebe que esté equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la placa encima de un lavavajillas o de una lavadora para evitar que los circuitos eléctricos entren en contacto con vapor o humedad que podrían dañarlos.
- Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio Postventa para solicitar el kit de montaje con tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa, utilice un destornillador (no suministrado) para hacer palanca sobre los enganches del perímetro de la parte inferior del electrodoméstico.

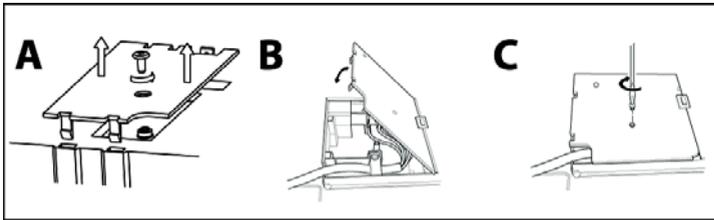
CONEXIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIA

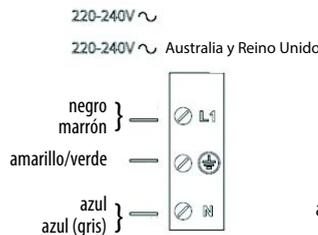
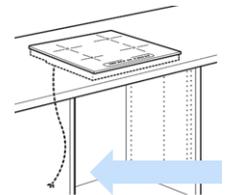
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.
- El fabricante dedina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones indicadas en este documento.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir desmontar la placa de la encimera.
- Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.



1. Retire la tapa del bloque de conexiones (A) desenroscando el tornillo e introduciendo la tapa en la bisagra (B) del bloque.
 2. Introduzca el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los cables al bloque de conexiones tal como se muestra en el diagrama de cableado situado junto al terminal.
 3. Sujete el cable de alimentación con la pinza para cables.
 4. Cierre la tapa (C) y atorníllela al bloque de conexiones con el tornillo que se ha retirado anteriormente.
- Cada vez que se conecta a la red, la placa realiza automáticamente una comprobación durante unos pocos segundos.

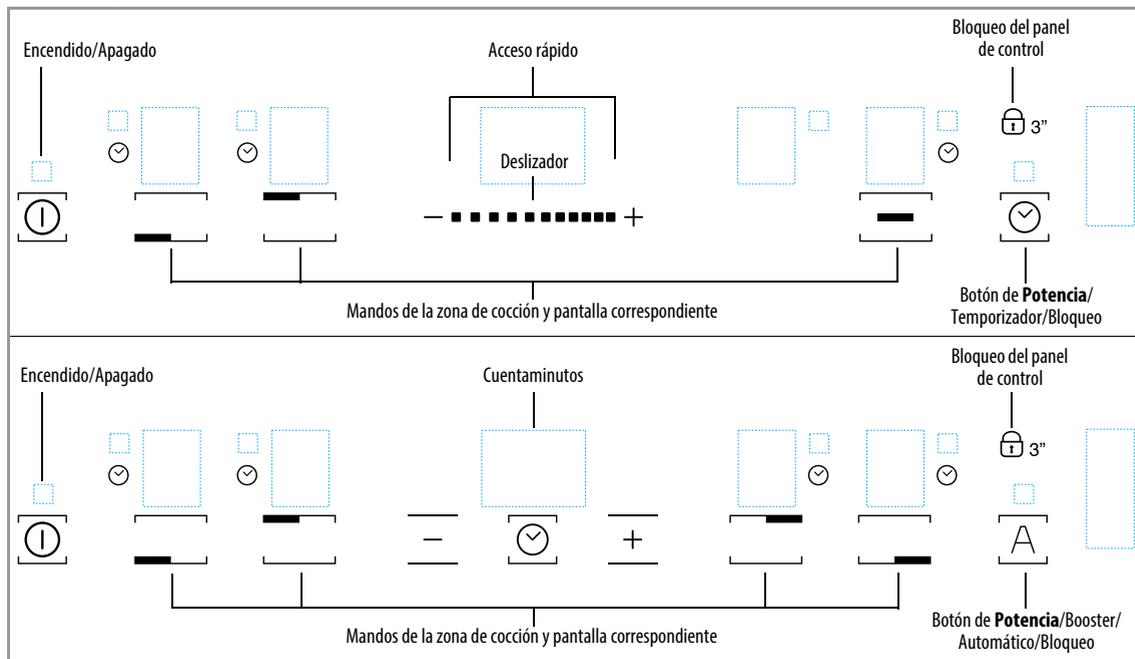


Conexión a alimentación principal



Descripción del panel de control

Panel de control

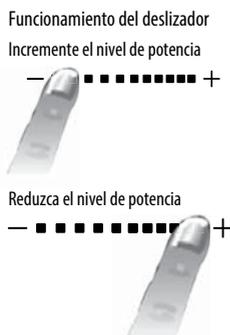
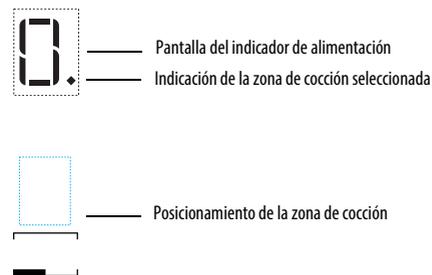


Encendido y apagado de la placa

Para encender la placa, pulse el botón  durante aproximadamente 2 segundos, hasta que se iluminen las pantallas de la zona de cocción. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas. Si la placa está siendo utilizada, el indicador "H" de calor residual permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

Si no se selecciona ninguna función en un plazo máximo de 10 segundos después de haber encendido la placa, la placa se apagará automáticamente.

Encendido y ajuste de las zonas de cocción



Coloque la olla en la zona de cocción, encienda la placa y active la zona de cocción correcta pulsando el botón circular correspondiente. Aparecerá «0» en la pantalla. Para aumentar el nivel de potencia, pulse el botón +. Para reducir el nivel de potencia, pulse el botón -. Con el teclado (si está disponible) es posible seleccionar el nivel de potencia deseado, desde mín. 0 a máx. 9, o Booster «P» si está disponible. Para aumentar la potencia, deslice el dedo por el deslizador de izquierda a derecha varias veces; para reducirla, hágalo en la dirección contraria. De modo alternativo, también podrá usar los botones de acceso rápido «+» y «-».

Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulse el botón correspondiente durante más de 3 segundos.

La zona de cocción se apagará y, si continúa estando caliente, aparecerá la letra "H" en la pantalla de la zona.

Bloqueo del panel de control

Esta función bloquea los mandos para evitar la activación accidental de la placa. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón de función de Bloqueo durante tres segundos. Una señal acústica y un indicador luminoso situado junto al símbolo del candado le indicarán que se ha activado. El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación. El punto luminoso se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo. La presencia de agua, líquidos vertidos de ollas o cualquier otro objeto sobre el botón de debajo del símbolo podría activar o desactivar

accidentalmente el bloqueo del panel de control.

Cuentaminutos



El temporizador puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) en todas las zonas de cocción. Seleccione la zona de cocción que se va a utilizar con el temporizador y púlselo (véase la imagen). Sonará una señal acústica. La pantalla muestra «00» y se enciende el indicador de LED. El valor del temporizador puede reducirse o incrementarse pulsando de forma continuada los botones «+» y «-» de la función del deslizador. Cuando ya ha transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente. Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado el botón del temporizador durante al menos 3 segundos.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados. La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador con relación a la zona seleccionada o el temporizador más breve.

Para modificar o desactivar el temporizador, pulse el botón de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

Avisos del panel de mandos

Funciones especiales (si están disponibles)

Algunos modelos tienen funciones especiales:

Función automática

La función ajusta de forma automática un nivel de potencia adecuado para mantener una ebullición suave. Active esta función después de alcanzar el punto de ebullición pulsando primero el botón de la zona correspondiente y, después, el botón

Indicador de calor residual.

La placa dispone de un indicador de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Estos indicadores advierten al usuario cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

Si la pantalla muestra , la zona de cocción todavía está caliente. Si se ilumina el indicador de calor residual de una zona de cocción en cuestión, esa zona podrá usarse, por ejemplo, para mantener un plato caliente o para derretir mantequilla.

Cuando la zona de cocción se enfríe, la pantalla se apagará.

Indicador de olla incorrecta o ausente.

Si usa una olla que no es la adecuada, que no está correctamente situada o no es de las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje «no pot» (no hay olla) en la pantalla (véase la figura a un lado). En estas situaciones es recomendable que vuelva a colocar el recipiente en la superficie hasta encontrar la posición de funcionamiento correcta. Si no se detecta la presencia de ninguna olla en un plazo de 60 segundos, la placa se apagará.

Función de ebullición rápida (Booster si la hay)

Esta función, únicamente presente en algunas zonas de cocción, permite aprovechar la máxima potencia de la placa (por ejemplo, para hervir agua de manera rápida). Para activar esta función, pulse el botón «+» hasta que aparezca «P» en la pantalla. A los 5 minutos de uso de la función Booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

«Power management» (si la función está disponible)

Gracias a la función «Power management», el usuario puede ajustar la potencia máxima para la placa en caso necesario.

Este ajuste se puede realizar en cualquier momento y se mantiene hasta que se modifique.

Al poner al máximo la potencia, la placa ajusta automáticamente las diferentes zonas de cocción, garantizado que no se supere dicha potencia. Tiene la ventaja adicional de poder controlar todas las zonas a la vez, sin problemas de sobrecarga.

Están disponibles 4 niveles de potencia máxima que se muestran en la pantalla: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (se considera 7,2 kW como la potencia máxima de la placa de cocción)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia.

Después de enchufar el aparato a la toma eléctrica, durante los primeros 60 segundos es posible ajustar el nivel de potencia requerido siguiendo las instrucciones siguientes:

Paso	Panel de control	Pantalla
1	Pulse durante aprox. 3 segundos	
2	Pulse el botón de Potencia para confirmar el paso anterior	La pantalla muestra
3	/ Pulsar para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles	La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción en uso
4	Pulse el botón de Potencia para confirmar el paso anterior	La pantalla muestra el nivel elegido durante unos 2 segundos. A continuación, la placa emite una señal acústica y se apaga sola. Está lista para ser utilizada.

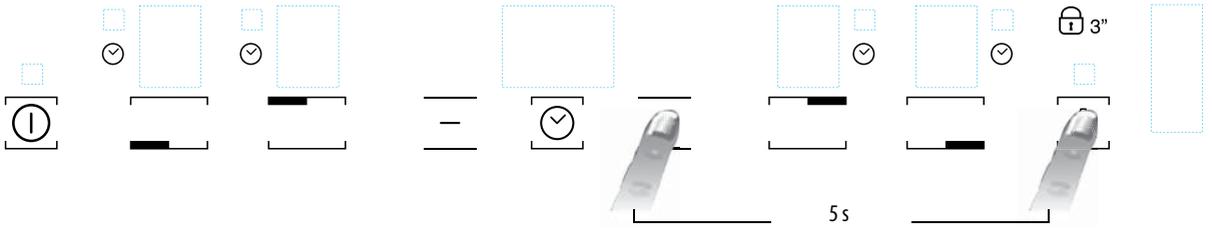
En caso de que se produzca un error al ajustar la potencia, el símbolo aparece en el centro y suena una señal acústica durante unos 5 segundos. En este caso, repita el procedimiento de configuración desde el principio. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Durante el uso normal, si el usuario intenta aumentar el nivel de potencia de una zona cuando se ha alcanzado el nivel máximo disponible, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica.

Para conseguir mayor potencia en esa zona es necesario reducir manualmente el nivel de potencia de una o varias zonas de cocción activas en uso.

Activación/desactivación de la señal acústica (no disponible en la versión con control deslizante)

Después de encender la placa, mantenga pulsado el botón «+» y el botón situado más a la derecha simultáneamente durante al menos tres segundos («bloqueo del panel de mandos»).



LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual («H»).

IMPORTANTE: No utilice abrasivos, esponjas ni estropajos. Su uso podría estropear el cristal.

- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar los restos incrustados y las manchas de comida.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar podrían dañar la placa, por lo que deben retirarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel absorbente de cocina o un limpiador específico para placas (según las indicaciones del fabricante).
- El derramamiento de líquido en la zona de cocción puede hacer que las sartenes vibren o se muevan
- Seque bien la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones que se indican en la sección «Instrucciones de uso».
- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Seque completamente la placa después de limpiarla.
- Si aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla al encender la placa, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.
- Si no fuera posible apagar la placa después del uso, desenchúfela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN DEL ERROR
C81, C82	El panel de control se apaga debido a que la temperatura es demasiado elevada	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado elevada	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
C83	El panel de mandos indica el código de error «hob off» (placa apagada) debido a un problema en el circuito electrónico	La placa ha recibido un exceso de voltaje	La placa se puede seguir utilizando, pero llame al Servicio Postventa
C85	La placa no suministra calor al recipiente	El recipiente no es adecuado para la placa de inducción	Utilice otro recipiente adecuado para inducción
F02 o F04 o C84	El voltaje de conexión es incorrecto o problema relativo a la red eléctrica	El sensor detecta una discrepancia entre la tensión del electrodoméstico y la de la red eléctrica	Desconecte la placa de la de la red eléctrica y compruebe la conexión eléctrica
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectarla. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error	

RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PLACA

Las placas de inducción pueden generar una serie de ruidos y vibraciones durante el funcionamiento normal, dependiendo del tipo de material y del modo en que se procesen los alimentos, como se describe a continuación:

- **Ruido de contacto:** este tipo de vibración se debe al uso de recipientes revestidos de distintos materiales.
- **Sonido de clic a nivel de potencia medio/bajo:** este ruido se produce para conseguir el nivel de potencia medio/bajo requerido.
- **Sonido tipo clic rítmico:** este ruido se produce cuando se ponen en funcionamiento varias zonas de cocción y/o la placa funciona a alto rendimiento.
- **Ruido de silbido:** este ruido depende del tipo de recipiente utilizado y la cantidad de comida que contiene.

- **Ruido de fondo:** la placa de inducción está equipada con un ventilador que tiene la función de refrigerar los componentes electrónicos. Por este motivo, durante el funcionamiento de la placa y también durante unos minutos después de apagarla, se oirá el ruido del ventilador. El ruido de fondo del ventilador puede aumentar o disminuir conforme aumente o disminuya el número de zonas de cocción activadas.

Estas situaciones son normales y esenciales para el correcto funcionamiento del sistema de inducción y no indican ningún fallo o daño.

SERVICIO POSTVENTA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio Postventa:

1. Intente resolver el problema consultando la «Guía para la solución de problemas».
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el problema persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- El tipo y modelo exactos;
- el número de serie que aparece debajo del aparato o en la documentación técnica que lo acompaña.
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesario reparar la placa, póngase en contacto con el **Servicio Postventa autorizado**, que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.