

Hotpoint

ARISTON

ES

Español

Manual de instrucciones - ENCIMERA

Sumario

Instrucciones importantes para la seguridad 5

Consejos para proteger el medio ambiente 5

Declaración de conformidad 6

Antes del uso 6

Recipientes preexistentes 6

Diámetros recomendados para el fondo de la olla 6

Posición recomendada de la olla 6

Tabla de potencias 7

Instalación 7

Conexión eléctrica 8

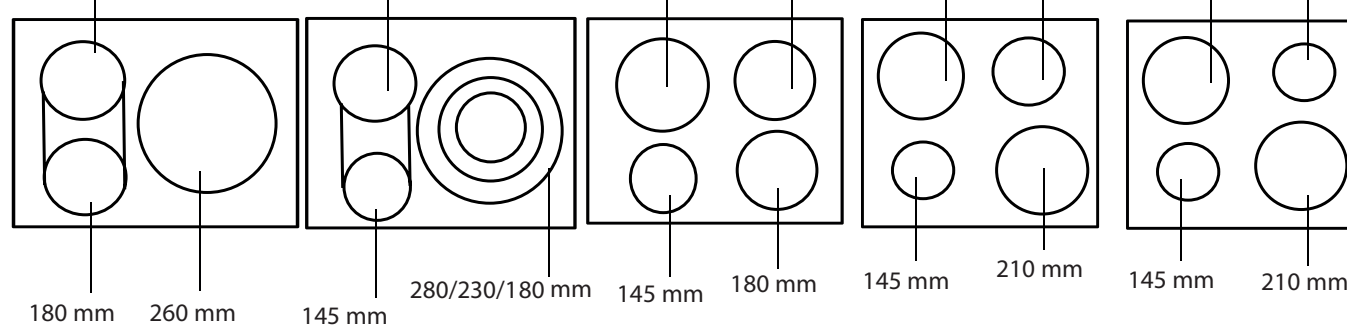
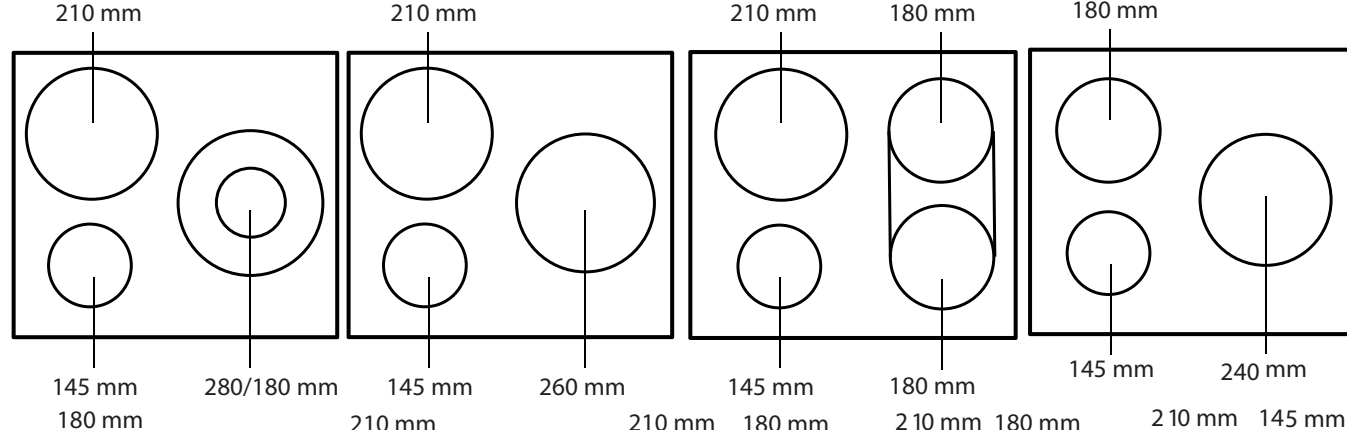
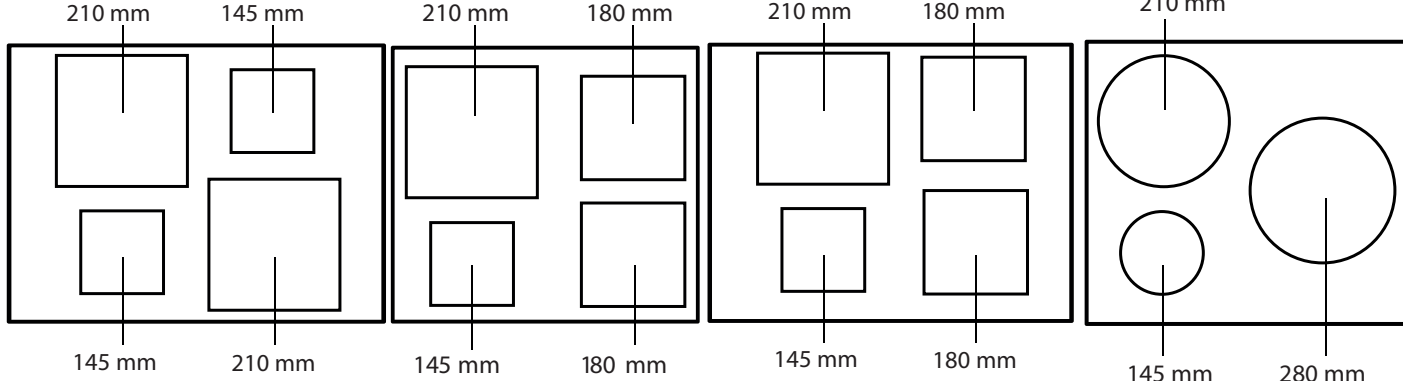
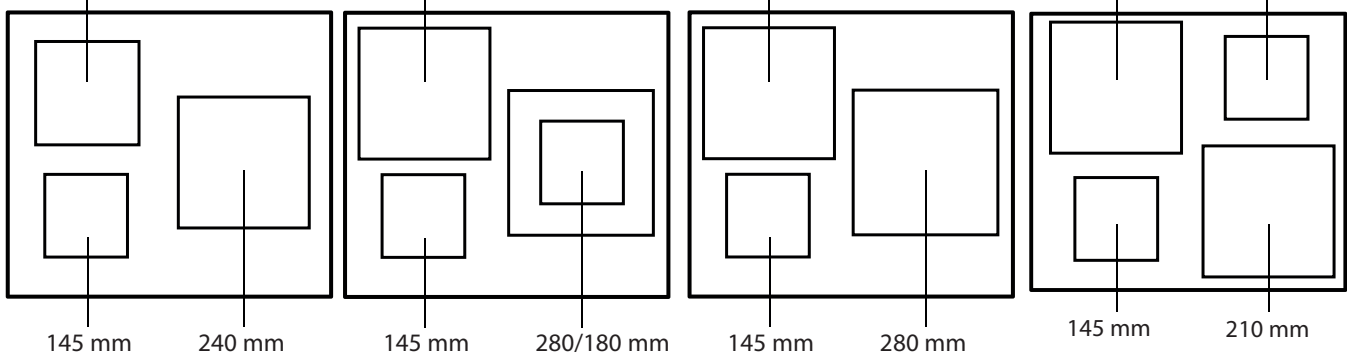
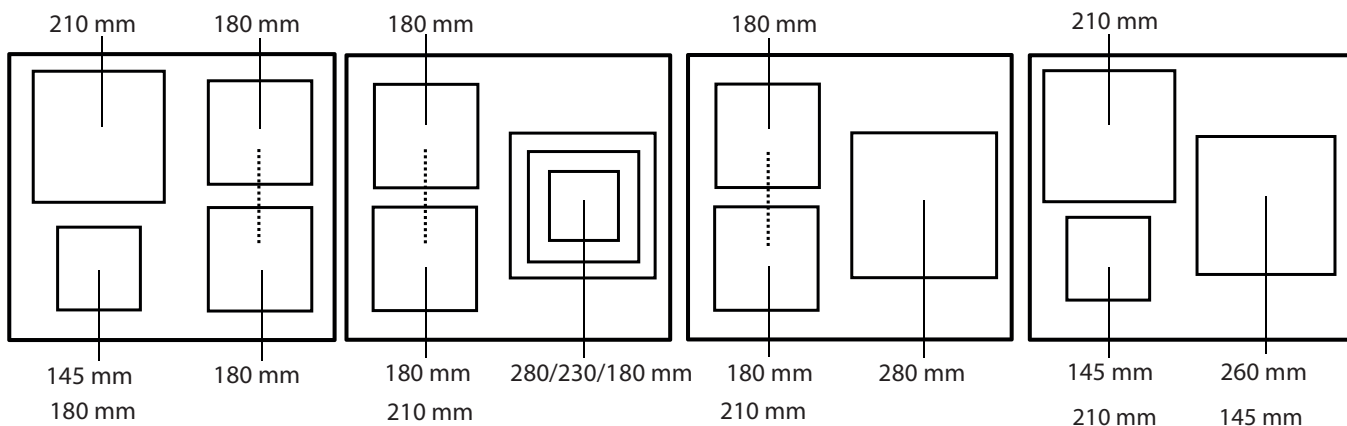
Instrucciones de uso 9

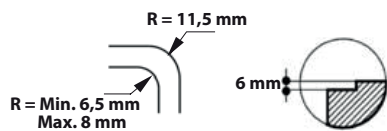
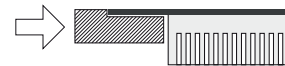
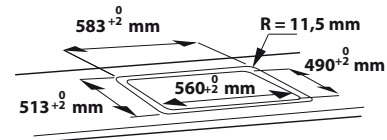
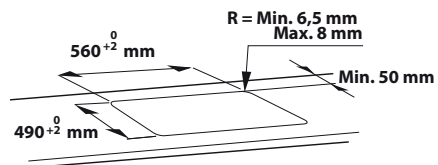
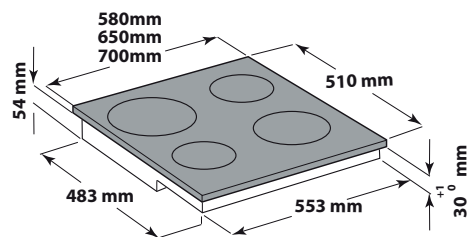
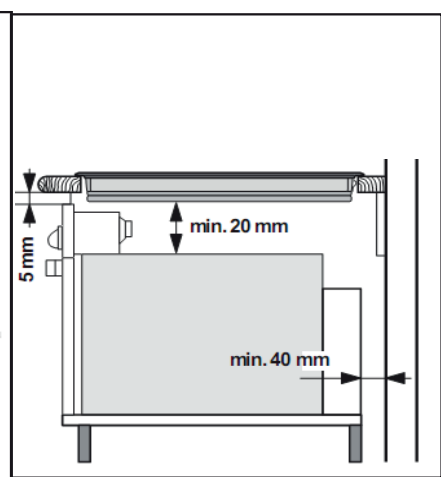
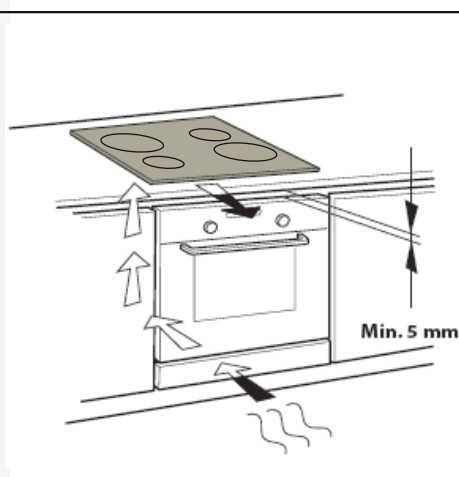
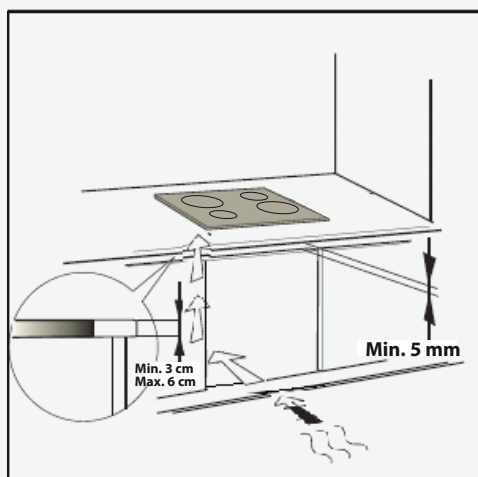
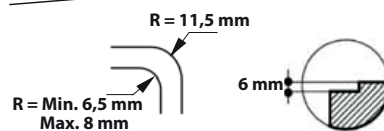
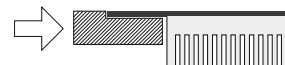
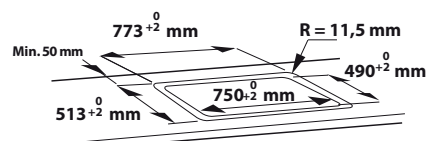
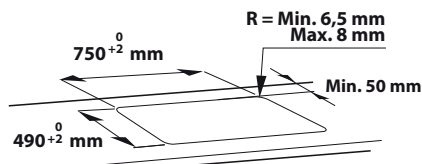
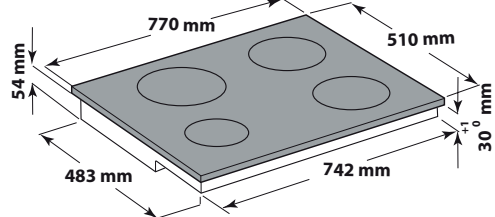
Limpieza 11

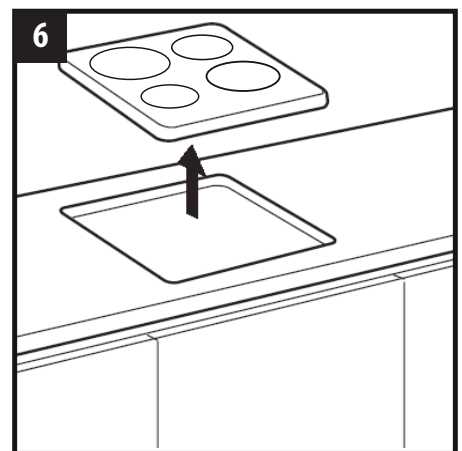
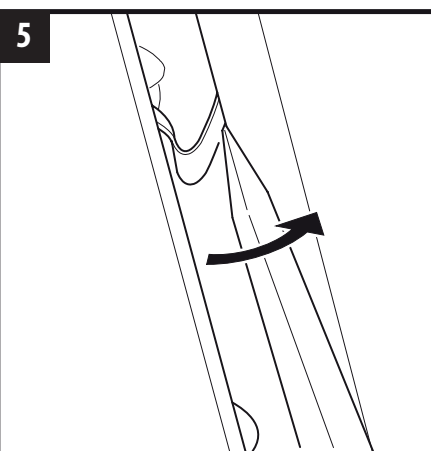
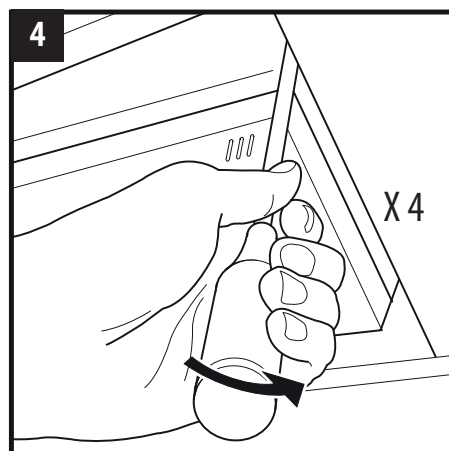
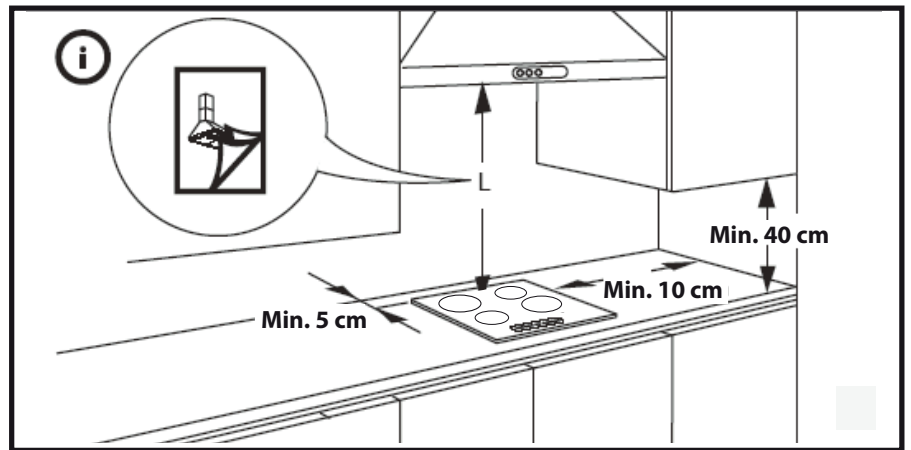
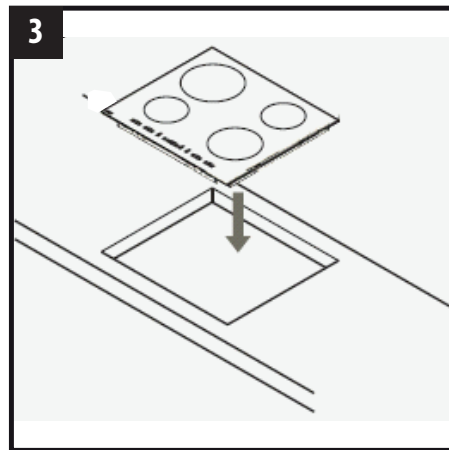
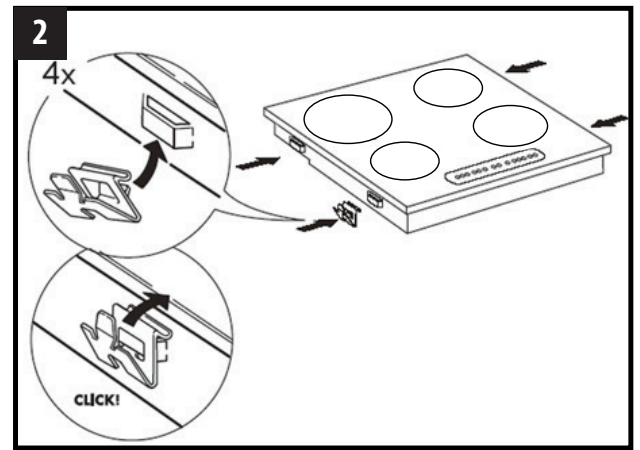
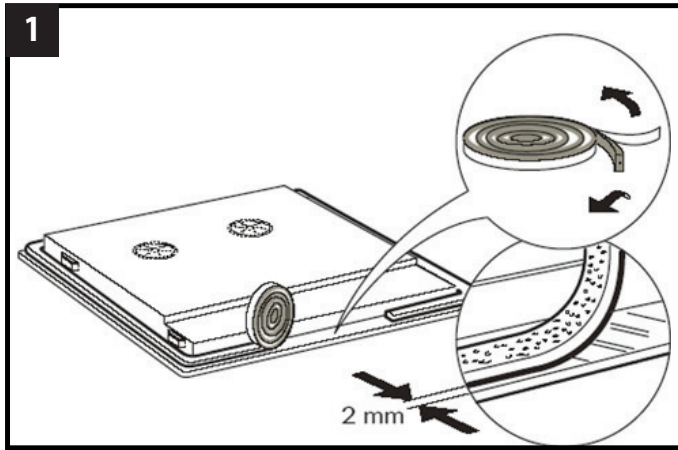
Guía para la solución de problemas 11

Ruido generado por la placa de cocción 12

Servicio de asistencia técnica 12



A**B**



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: www.hotpoint.eu

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso. - La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos. - No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato. - El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños entre 0 y 3 años y entre 3 y 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 al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se debe colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando y no se base en el detector de sartenes (solamente para placas de inducción).

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

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 ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la 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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

ECODESIGN Directive 2009/125/EC.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada. Con las ollas adecuadas, las zonas de cocción no pueden utilizarse a temperaturas inferiores a 10 °C.

RECIPIENTES PREEXISTENTES



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 el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podrían causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

Coloque la olla en la zona de cocción correcta antes de encender la placa.

Para obtener unos buenos resultados en la cocción, el diámetro de la base del recipiente utilizado debería ser igual al de la placa.

Diámetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

Diámetro (cm)	Máx. (cm)	Mín. (cm)
28	28	17
30	30	17
FLEXI/CONEXIÓN	39 - 18	12

Tamaño del recipiente

Para determinar el tamaño del recipiente, mida la base del recipiente (ver dibujo) y consulte la siguiente tabla de anchura recomendada para la base de los recipientes. De este modo, conseguirá un uso perfecto y podrá detectar cuál es el recipiente más adecuado. Cada zona de cocción tiene un límite mínimo para detectar los recipientes, que varía en función del material del recipiente utilizado. Por ello, debería utilizar la zona de cocción que mejor se ajuste al diámetro del recipiente utilizado.



POSICIÓN RECOMENDADA DE LA OLLA

Para obtener el máximo rendimiento, si utiliza dos ollas a la vez, colóquelas según se indica en las siguientes imágenes:

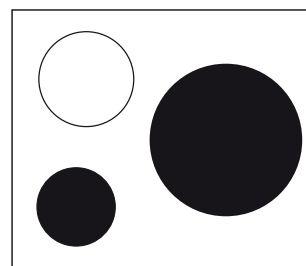
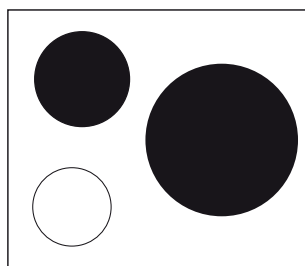
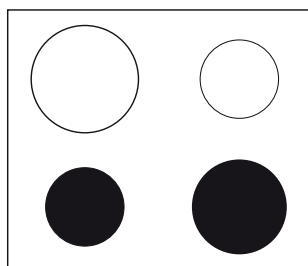
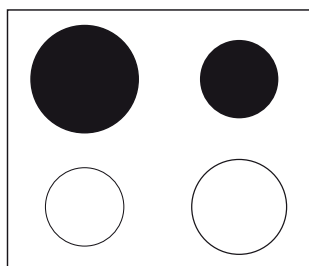


TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	9-7	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente.
Alta potencia		Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos).
	Mediana potencia	7-5	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar
Cocinar - estofar - sofreír - asar			Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar y asar (durante mucho tiempo).
4-3		Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar pasta	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche).		
Baja potencia	2-1	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar arroz	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos pequeños y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, potajes).
			Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener fuentes de comida calientes (con accesorio para la inducción).
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H).

NOTA:

En caso de preparaciones breves que requieren una distribución perfecta del calor (por ejemplo, para las crepes) en la zona doble de 28 cm de diámetro, se recomienda utilizar recipientes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) se recomienda utilizar las zonas simples, de menor diámetro.

INSTALACIÓN

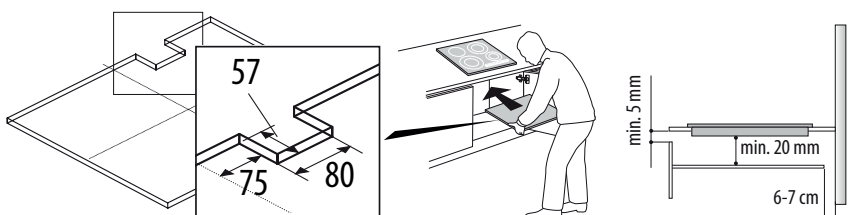
Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.

Ver las medidas de empotrado y las instrucciones de instalación en las imágenes de la página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

! ADVERTENCIA

- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.

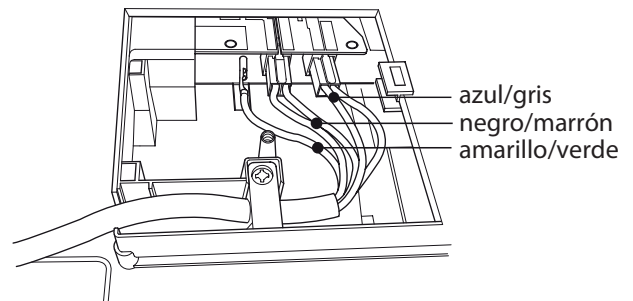
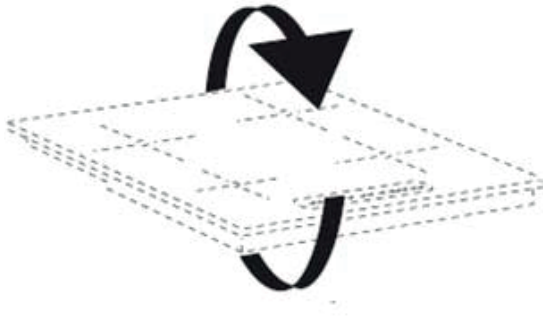


- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa aplicar un destornillador (no suministrado) a los muelles del perímetro de la parte inferior del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

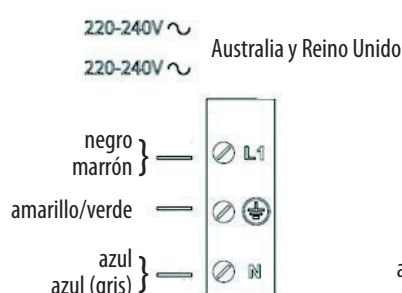
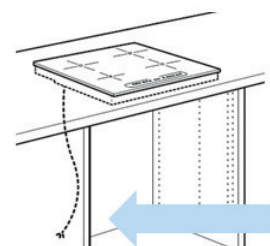
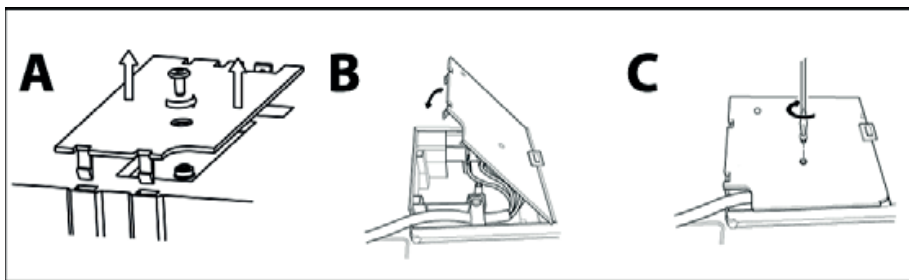
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad derivados del incumplimiento de las precauciones 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.

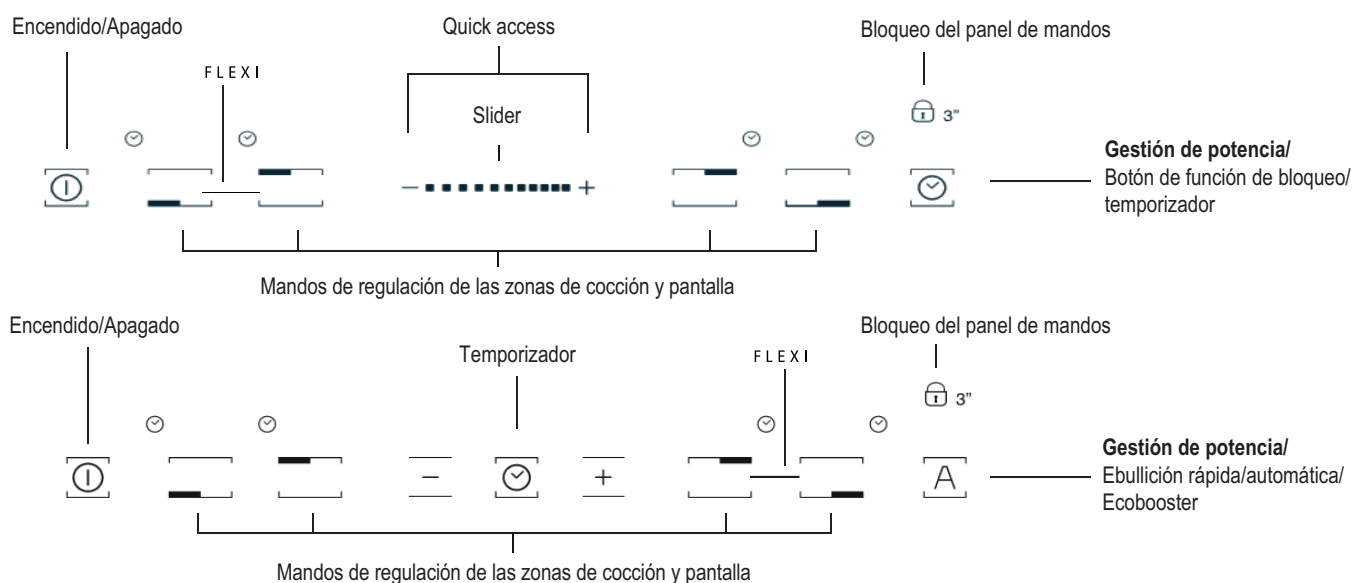
Conexión a alimentación principal



INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de mandos

Panel de mandos



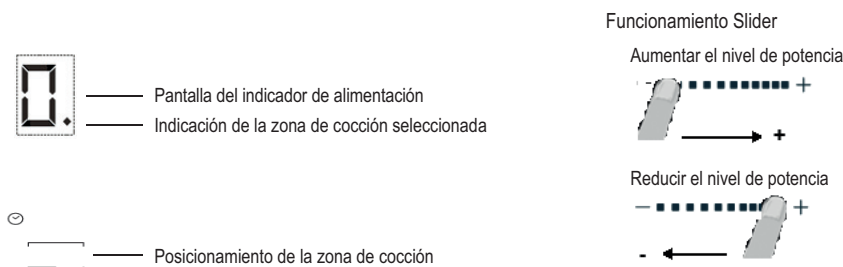
Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, mantener pulsada 2 segundos la tecla  hasta que se iluminen las pantallas de las zonas de cocción. Para apagarla, volver 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.

Si a los 10 segundos de encender la placa de cocción no se ha seleccionado una función, la placa se apaga automáticamente.

Activación y regulación 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 "+" correspondiente. Aparecerá "0" en la pantalla. Es posible seleccionar el nivel de potencia necesario, desde un mín. de 0 a un máx. de 9, o reforzar la potencia con la función "P" si esta está disponible. Para aumentar el nivel de potencia, pulse el botón "+". Para reducir el nivel de potencia, pulse el botón "-".

Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulse los botones correspondientes "+" y "-" 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 mandos

Esta función bloquea los mandos para prevenir la activación accidental de la placa de cocción. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la placa y pulse el botón de la función de bloqueo durante tres segundos; una señal acústica y un indicador luminoso cerca del símbolo del candado indican la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repetir la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de mandos.

Temporizador (Timer)



El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) asociable a 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 indica "00" y el LED se enciende. Es posible aumentar y reducir el valor Timer manteniendo pulsadas las teclas "+" y "-" de la función slider. Al cumplirse el tiempo programado, suena una señal acústica y la zona de cocción se apaga automáticamente. Para desactivar el temporizador, pulsar la tecla Timer al menos 3 segundos. Para programar el temporizador en otra zona, repetir los puntos anteriores. La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador asociado a la zona seleccionada o el temporizador más breve. Para modificar o desactivar el temporizador, pulsar la tecla de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

Avisos del panel de mandos

Funciones especiales (Si procede)

Algunos modelos están dotados de funciones especiales:

Automatic function (R)

Esta función selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima. Activar esta función una vez alcanzado el hervor, pulsando primero la tecla de la zona y luego la tecla (R).

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



Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). En estas situaciones, se recomienda recolocar la olla en la superficie de la placa hasta encontrar la posición que permita el funcionamiento. Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

Función de ebullición rápida (Booster si está disponible)

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, pulsar la tecla "+" hasta que la pantalla indique "P". A los 5 minutos de uso de la función booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

FLEXI /ZONA DE CONEXIÓN

Esta función se utiliza en caso de recipientes grandes que no caben en una sola zona, como el caso del pescado o cazuelas grandes para carne.

Para activar el FLEXI /ZONA DE CONEXIÓN, pulse los botones + y - de forma simultánea, tal como se muestra en el siguiente dibujo.



"Power management" (si está disponible)

Gracias a la función "Power management" el usuario tiene la posibilidad de ajustar la potencia máxima de la placa según sus necesidades.

Esta regulación se puede efectuar en cualquier momento y se mantiene hasta la modificación siguiente. Una vez ajustada la potencia máxima deseada, la placa regulará automáticamente la distribución en las distintas zonas de cocción sin superar el umbral establecido, con la ventaja de poder gestionar incluso todas las zonas simultáneamente, sin problemas de sobrecarga. Están disponibles 4 niveles de potencia que se muestran en la pantalla: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW se considera la máxima potencia de la placa de cocción). La placa se suministra ajustada en el valor más alto.

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 mandos	Pantalla
1	 Pulse durante aproximadamente 3 segundos.	
2	Pulse el botón de gestión de potencia para confirmar el paso anterior.	La pantalla muestra  .
3	 Pulse para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles.	La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción individuales que están encendidas.
4	Pulse el botón de gestión de potencia para confirmar el paso anterior.	La pantalla muestra el nivel ajustado, que parpadea durante aproximadamente 2 segundos. Transcurrido este tiempo, la placa emite una señal acústica y se apaga automáticamente, indicando que está lista para su uso.

En caso de error al ajustar la potencia, aparece el símbolo **EE** en el centro, asociado a una señal acústica continua que dura 5 segundos. En tal caso, repetir el procedimiento de configuración desde el comienzo. Si vuelve a presentarse el error, contactar con el servicio de asistencia. Durante el uso normal, una vez alcanzado el nivel de potencia máximo disponible, si el usuario trata de aumentarlo, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica. Si es necesaria una potencia superior en esa zona, se debe reducir manualmente el nivel de potencia de una o más zonas de cocción ya activas.

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

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 utilizar nunca limpiadoras de vapor.
- Antes de limpiar la placa, asegurarse de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.

Si el cristal tiene el logotipo iXelium™ significa que su placa ha sido tratada con iXelium™. iXelium™ es el acabado exclusivo de Whirlpool que garantiza una limpieza perfecta y un brillo duradero. Por tanto, **si tiene una placa IXELIUM, le recomendamos encarecidamente que cumpla las siguientes recomendaciones de limpieza:**

- Utilice un trapo suave (lo mejor es la microfibra) humedecido con agua o con un limpiacristales común.
- Si desea mejorar el resultado de la limpieza, deje el cristal en contacto con un paño húmedo durante un par de minutos.

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 completamente la placa después de limpiarla.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Leer y seguir las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Comprobar que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Secar bien la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, seguir las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no es posible pagarla, desconectarla de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN DEL ERROR
C81, C82	El panel 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 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 de Asistencia Técnica.
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 un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
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 de Asistencia Técnica e indique el código de error.		

RUIDO GENERADO POR LA PLACA DE COCCIÓN

Las placas de inducción pueden producir una serie de ruidos y vibraciones durante su normal funcionamiento, en función del tipo de material y de cómo se procesan los alimentos, como los que se describen 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 destinado a enfriar los componentes electrónicos; esta es la razón por la que se oye el ruido del ventilador durante el funcionamiento y también durante unos minutos después del apagado de la placa. 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 e imprescindibles para el correcto funcionamiento del sistema de inducción; no indican daños ni anomalías.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contactar con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica);
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesaria una reparación, dirigirse a un **Centro de Asistencia Técnica autorizado** (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

