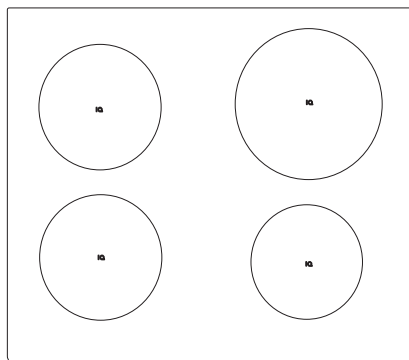


## INSTRUCCIONES DE USO

### Placa de inducción



Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle el manejo del aparato adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

Primero debe cerciorarse de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.



### **¡INFORMACIÓN!**

Información, consejo, sugerencia o recomendación



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro general

# Tabla de contenidos

<b>Advertencias de seguridad</b> .....	<b>4</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>7</b>
Datos técnicos .....	7
Antes del primer uso del electrodoméstico .....	7
Cocina .....	8
<b>Manejo de las placas de cocción</b> .....	<b>11</b>
Panel de control .....	11
Encendido de la placa de cocción .....	12
Encendido de las zonas de cocción .....	12
Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción .....	12
Función automática para el calentamiento rápido .....	13
Zona conectada .....	13
Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática (enlazamiento) de las zonas de cocción .....	14
Función de cambio de potencia moviendo el recipiente de cocina .....	15
Ajuste de la potencia adicional - Power Boost .....	16
Protección de sobrecalentamiento .....	17
Apagado automático .....	17
Función de memoria .....	17
Interrupción temporal de la cocción - stop/go (pausa) .....	17
Protección infantil / bloqueo .....	18
Funciones del minutero .....	18
Programas de cocción automática - función IQ .....	20
Apagado de la zona de cocción .....	23
Indicador de calor residual .....	23
Limitación de la duración del funcionamiento .....	23
Apagado de toda la placa de cocción .....	24
<b>Ajustes de usuario</b> .....	<b>25</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>27</b>
<b>Tabla de resolución de problemas</b> .....	<b>28</b>
Ruidos durante la cocción por inducción .....	29
<b>Funciones de seguridad y visualización de errores</b> .....	<b>30</b>
<b>Instalar una encimera empotrada</b> .....	<b>31</b>
Procedimiento de instalación .....	31
Rejillas de ventilación en en mueble de cocina .....	32
Instalación empotrada en la encimera de cocina .....	33
Colocar la junta de espuma .....	37
<b>Conectar la cocina a la red eléctrica</b> .....	<b>38</b>
Diagrama de conexión .....	38
<b>Eliminación</b> .....	<b>40</b>

## Advertencias de seguridad



### **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con discapacidad física, motriz o mental o por personas que carecen de experiencias o conocimientos necesarios, pero sólo bajo supervisión adecuada y con tal de que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos de su uso inadecuado. Los niños no deben jugar con el aparato ni deben limpiarlo o efectuar en él operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

**ADVERTENCIA:** Pare el aparato si en la superficie vitrocerámica hay una grieta para prevenir el riesgo de choque eléctrico. Pare todos los interruptores de zonas de cocción y desatornille el fusible o desactive el fusible principal de modo que el aparato esté completamente desconectado de la red eléctrica.

**ADVERTENCIA:** La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta húmeda.

**ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no guarde objetos en la placa de cocción.

**ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

**ADVERTENCIA:** Este aparato sirve sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar la habitación.

**ADVERTENCIA:** Utilice sólo protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato o indicados por su fabricante en las instrucciones de uso como protectores adecuados para este aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

Cuando deja de utilizar la zona de cocción debe pararla por medio de dispositivos de mando; no debe confiar sólo en el sistema de detección de cacerolas.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

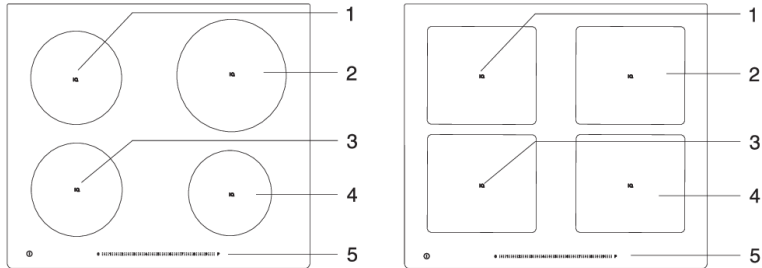
# Descripción del aparato

(depende del modelo)



## ¡INFORMACIÓN!

Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener un equipo diferente, es posible que en el manual se describan algunas funciones o equipos que pueden no estar presentes en su aparato.



1. Zona de cocción de inducción de la parte trasera derecha
2. Zona de cocción de inducción de la parte delantera izquierda
3. Zona de cocción de inducción de la parte trasera izquierda
4. Zona de cocción de inducción de la parte delantera derecha
5. Módulo de control de la placa de cocción

## Datos técnicos

(depende del modelo)



- A. Número de serie
- B. Referencia
- C. Tipo
- D. Marca
- E. Modelo
- F. Datos técnicos
- G. Marcas de conformidad

**La placa de características con la información básica sobre el aparato. Es posible ver el tipo y el modelo en la tarjeta de garantía.**

## Antes del primer uso del electrodoméstico

Limpie la superficie vitrocerámica con un trapo húmedo y un poco de detergente para el lavado de vajilla a mano. No utilice detergentes agresivos como por ej. detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies, esponjas abrasivas, productos para quitar el óxido de metal o quitamanchas.

Durante el primer uso, puede aparecer el característico "olor a aparato nuevo", que desaparecerá gradualmente.

# Cocina

## Superficie vitrocerámica

- La zona de cocción es resistente a cambios de temperatura.
- Nunca debe utilizar una placa vitrocerámica que esté rajada o rota. La placa podría romperse si un objeto con bordes afilados cae sobre la ella. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de un tiempo.
- Si aparece alguna grieta visible, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que tanto la zona de cocción como la base del recipiente que vaya a utilizar estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará el deterioro de la superficie de calentamiento.
- No coloque utensilios de cocina vacíos sobre la zona de cocción. Si lo hace, la zona de cocción podría deteriorarse. Antes de colocar una cacerola en la zona de cocción, seque la base de la misma para permitir la conducción del calor.

## Niveles de potencia de cocción

Los niveles de cocción de las placas de cocción se pueden configurar en 18 niveles diferentes (según el modelo). En el cuadro se enumeran los ejemplos de uso de cada una de las configuraciones.

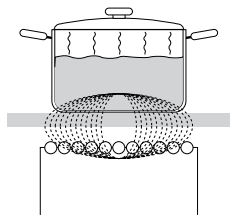
Nivel de potencia de cocción	Propósito
0	Desconectado, utilizando el calor residual
1 - 2	Mantener la comida caliente, cocción lenta de pequeñas cantidades (ajuste más bajo)
3	Cocción lenta (cocción posterior al aumento de potencia inicial)
4 - 5	Cocción lenta (cocción posterior) de grandes cantidades, tostado en la sartén de trozos más grandes
6	Sellado y dorado
7 - 8	Dorado
9	Cocción de grandes cantidades, dorado
P	Power Boost es ideal para iniciar el proceso de cocción; también es adecuado para grandes cantidades de alimentos

## Ahorro de energía

- Cuando compre utensilios de cocina, tenga en cuenta que el diámetro indicado en el recipiente por lo general pertenece al borde superior o a la tapa, que normalmente es más grande que el diámetro del fondo del recipiente.
- Si un plato tarda mucho tiempo en cocinarse, use una olla a presión. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión. Si se coloca una olla vacía en la placa de cocción, puede sobrecalentarse, lo que a su vez puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, cierre la olla o sartén con una tapa del tamaño adecuado. Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida que esté cocinando. Cocinar en una olla grande parcialmente llena consumirá mucho más energía.



## Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción



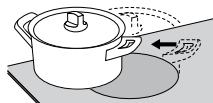
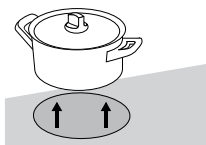
- La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas de cocción convencionales con calentadores por radiación.
- La superficie de vitrocerámica de la zona de cocción no se calienta directamente, sino solo indirectamente con el calor irradiado por la cacerola. Una vez que apague la zona de cocción, la presencia de calor residual se indicará con una «H».
- En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie de vitrocerámica. La bobina induce un campo magnético que genera corrientes parásitas en el fondo de una olla ferromagnética, que a su vez calienta la olla.


### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.

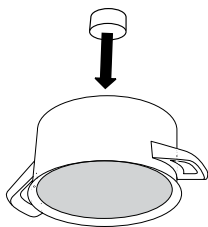
No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.

## Reconocimiento del recipiente



- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.
- Si la olla es mucho más pequeña que la zona de cocción, podría suceder que la placa no la reconozca. Cuando la zona de cocción está activada, el símbolo  y el nivel de potencia seleccionado parpadearán alternativamente en el visualizador de potencia de cocción.
- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

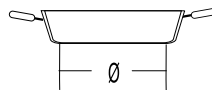
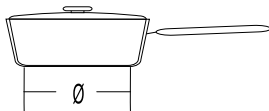
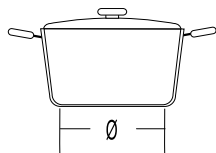
## Utensilios para cocción por inducción



- La inducción funcionará correctamente si utiliza utensilios de cocina adecuados.
  - Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
  - Utensilios de cocina adecuados: utensilios de cocina de acero, acero esmaltado ollas o sartenes de hierro fundido.
  - Utensilios de cocina inadecuados: utensilios de cocina de acero de aleación con cobre o con fondo de aluminio y utensilios de cocina de vidrio.
  - La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.
- Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance la presión correcta. Primero, ajuste la zona de cocción a la potencia máxima; luego, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, disminuya la potencia de cocción cuando sea apropiado.
  - Cerciórese de que en la olla a presión haya siempre una cantidad suficiente de líquido, ya que al usar una olla vacía en la zona de cocción se puede dañar tanto la olla como la zona de cocción debido al sobrecalentamiento.
  - Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
  - Al utilizar cacerolas específicas debe atenerse a las instrucciones del fabricante.
  - Para lograr buenos resultados de cocción, la zona ferromagnética en el fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si la zona de cocción no detecta el recipiente de cocina, intente colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

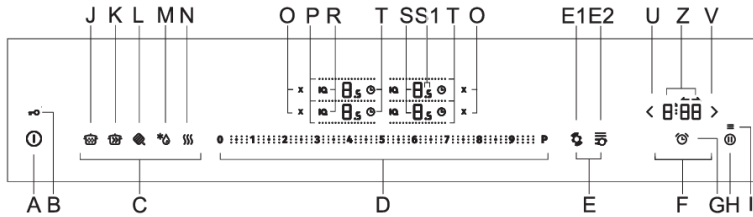
Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

El fondo de la cacerola debe ser plano.



# Manejo de las placas de cocción

## Panel de control



**A** Botón de encendido/apagado de la placa de cocción

**B** Bloqueo de la unidad de control/protección infantil

**C** Funciones IQ

**D** Control deslizante

**E** Funciones Smart

**E1** Detección de la posición del recipiente de cocina con detección automática del recipiente de cocina y unión automática

**E2** Función de cambio de potencia moviendo el recipiente de cocina

**F** Funciones temporales

**G** Tecla de ajuste del temporizador

**H** Stop/Go (detener/continuar) y función »recal«

**I** Configuraciones

**J** Cocción lenta

**K** Cocción con mayor cantidad de agua

**L** Asado

**M** Descongelación de alimentos congelados

**N** Preservación del calor de los alimentos

**O** Tecla para el apagado rápido de la zona de cocción

**P** Visualizador de las zonas unidas (bridge)

**R** Tecla para activar y visualizar las funciones IQ

**S** Visualizador del nivel de potencia o indicador de calor residual

**S1** Nivel medio

**T** Tecla de encendido del temporizador

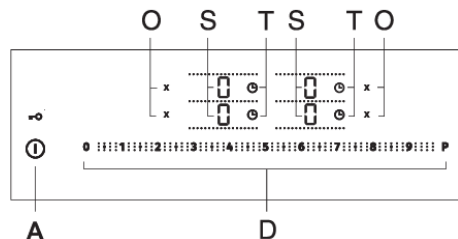
**U** Tecla de disminución del ajuste del temporizador

**V** Tecla de aumento del ajuste del temporizador

## Z Visualización del temporizador

Los visualizadores también tienen la función de las teclas con los cuales es posible cambiar la configuración.

## Encendido de la placa de cocción



Colocar el recipiente sobre la placa de cocción. Presionando el botón de encendido/apagado (A) se enciende la placa de cocción. En todos los visualizadores de las zonas de cocción (S) aparece "0". Se oye una señal acústica corta.



### ¡INFORMACIÓN!

Si no enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos, la placa de cocción se desconecta.

## Encendido de las zonas de cocción

- Tocar el visualizador de la zona de cocción seleccionada. El visualizador seleccionado parpadea. Las teclas del control deslizante (D) se iluminan con medio brillo (solo algunos modelos lo tienen).
- En los siguientes 5 segundos, debe tocar el área seleccionada en el control deslizante (D). El visualizador deja de parpadear y muestra la potencia real establecida. Junto al visualizador del nivel de potencia seleccionada (S), aparecen las funciones del temporizador (T) y la tecla para el apagado rápido (O). Ambos visualizadores están iluminados con media potencia.
- La zona de cocción está activa.
- Si la placa de cocción no detecta el recipiente en la zona de cocción seleccionada, aparece un símbolo ☹. Si en 2 minutos no se coloca la sartén o recipiente elegido sobre la placa correspondiente esta se apagará por sí sola.

## Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción deseada presionando el visualizador del nivel de potencia (S). Puede seleccionar el nivel de potencia desplazándose o tocando directamente el área del control deslizante (D).

### Dos zonas de cocción una tras otra

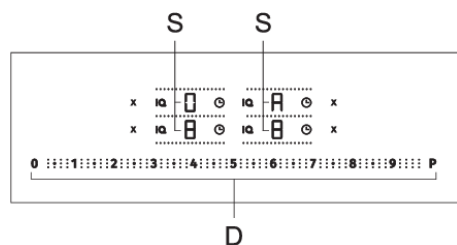
- En un lado de la placa de cocción (lado izquierdo o derecho), no puede activar la potencia más intensa Power Boosten todas las zonas de cocción debido a una carga excesiva de la corriente.
- Si la potencia intensiva ya está configurada para una de las zonas de cocción, entonces la otra zona de cocción solo se puede configurar para que funcione hasta el nivel 9.

## Función automática para el calentamiento rápido

Todas las zonas de cocción tienen un mecanismo especial, que hace que al inicio de la cocción la zona funcione a plena potencia, independientemente del nivel real establecido. Después de un cierto tiempo, la potencia del campo cambia nuevamente al primer valor establecido. La función automática de cocción se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles de cocción, excepto para 9 y P.

**La función automática para el calentamiento rápido es adecuada para platos** que primero se calientan a la máxima potencia y luego se dejan cocinando durante un largo tiempo sin tener que controlar.

**La función automática de calentamiento rápido es adecuada** para platos que deben calentarse y luego se cocinan durante un largo período de tiempo sin necesidad de controlarlos constantemente.



La placa de cocción se enciende y en la zona de cocción se encuentra el recipiente adecuado. Seleccionar una zona de cocción que debe estar apagada (aparece "0" en el visualizador). Presionar en el área del control deslizante y configurar la potencia deseada, y mantenga el dedo unos 3 segundos. En el visualizador del nivel de cocción, se muestran el símbolo "A" y el nivel seleccionado. Cuando se termina el tiempo de calentamiento con energía extra, la zona de cocción cambia al nivel seleccionado, que también se muestra continuamente en la pantalla.

## Cuadro de la función automática de cocción

Potencia seleccionada	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Tiempo de calentamiento fuerte (seg)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## Apagado del calentamiento automático

Si durante la función automática de cocción reduce la potencia de cocción en esta zona de cocción, durante el funcionamiento, la función automática se desconectará.

Puede apagar la función automática para seleccionar la zona de cocción deseada, bajar el nivel a 0 y establecer una nueva etapa de cocción.

## Zona conectada

(depende del modelo)

- En algunos modelos, puede combinar dos zonas de cocción en una gran zona conectada. Esto le permite colocar una fuente grande para hornear o una placa de parrilla en esta zona. La fuente para hornear debe ser tan grande que cubra los centros de las zonas de cocción superior e inferior.

- Tamaño máximo de la fuente para hornear: 40 x 25 cm. Para una distribución uniforme del calor, se recomienda una fuente para hornear con el fondo más grueso. La fuente para hornear se calienta mucho durante el calentamiento, así que tenga cuidado con la protección contra las quemaduras.
- Cuando coloque la fuente para hornear, tenga cuidado de no tapar el módulo de control.



### ¡INFORMACIÓN!

El recipiente (fuente) debe tapar siempre el centro de la zona de cocción.

## Encendido de la zona conectada

- Encender la placa de cocción con el sensor de encendido/apagado (A).
- Las zonas de cocción que desea conectar deben estar apagadas.
- Al tocar el visualizador de potencia seleccionada, se selecciona la primera zona de cocción, y luego toca inmediatamente el visualizador de la zona de cocción adyacente que desea conectar.
- Las líneas iluminadas indican un campo conectado en el que se ilumina solamente el visualizador de potencia inferior y parpadea un "0", la línea intermedia iluminada desaparece.
- Con el control deslizante puede establecer la potencia deseada de la zona de cocción conectada.
- Si desea cambiar la potencia de la zona de cocción conectada presionar primero en el visualizador de la zona inferior.



### ¡INFORMACIÓN!

La zona de cocción combinada no permite un funcionamiento intensivo con «power boost», solo están disponibles los niveles de potencia hasta el 9.

## Apagado de la zona conectada

Configure la potencia de la zona de cocción conectada en "0" o apague la zona de cocción con la tecla (O). En el visualizador se mostrará "0". Después de unos segundos, todas las zonas de cocción volverán a funcionar de forma independiente.

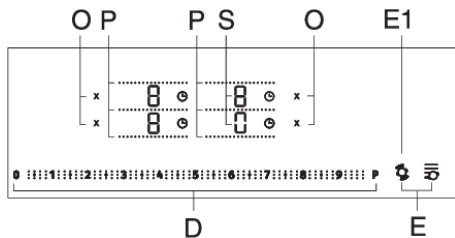


### ¡INFORMACIÓN!

Si no hay ningún recipiente en el área de la zona de cocción conectada, esta se desconectará automáticamente después de 2 minutos. La zona inactiva se apaga.

## Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática (enlazamiento) de las zonas de cocción

(solo en algunos modelos)



La detección de la posición del recipiente se activa automáticamente 10 segundos después de encender el aparato. Si en la placa cocción hay un recipiente, la función de detección de recipiente detecta su posición y automáticamente las zonas de cocción se conectan en función del tamaño del recipiente. Dos zonas de cocción adyacentes se pueden conectar en un área de cocción grande. Solo el visualizador de la zona de cocción inferior permanece activo y visible, y parpadea "0", la línea intermedia (P) desaparece.

Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante. La tecla de detección del recipiente (E1) pasa a estar iluminada por la mitad. La conexión automática de las zonas de cocción es posible entre los campos de cocción adyacentes en dirección vertical. Puede activar la detección de la posición automática del recipiente en cualquier momento durante 10 segundos presionando el botón (E1) para detectar el recipiente. La detección automática del recipiente y la conexión automática de las zonas de cocción tienen un efecto solo en las zonas de cocción que aún no se han activado. Puede apagar las zonas de cocción ajustando la potencia de funcionamiento en "0" o presionando la tecla correspondiente de supresión (O). La función se puede utilizar si en la placa de cocción hay un recipiente o si la placa de cocción está vacía.

#### En caso de que en la placa de cocción no hay recipientes:

- Encienda la placa de cocción, todas las zonas están en estado »0«.
- Coloque el recipiente en una zona de cocción y en el visualizador de esta zona de cocción comienza a parpadear »0«. Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante. La función automáticamente conecta las zonas de cocción independientemente del tamaño del recipiente.
- Puede continuar con el siguiente recipiente usando el mismo procedimiento.
- Esta función le permite ajustar la potencia más rápido, simplemente coloque el recipiente en cualquier zona de cocción que se detecta automáticamente.

#### En caso de que el recipiente ya esté en la placa de cocción:

- Encienda la placa de cocción.
- En el visualizador de la zona de cocción donde se encuentra el recipiente parpadea »0«. Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante.
- Si hay varios recipientes en la placa, el dispositivo continuará seleccionando automáticamente la siguiente zona. En el siguiente visualizador de la zona de cocción parpadea »0«.

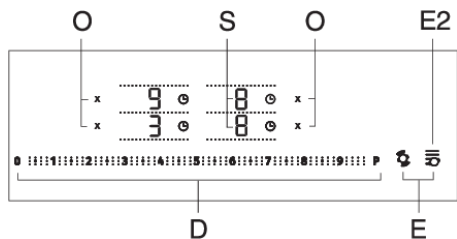
Si se presiona la zona de cocción, apague automáticamente la detección automática de recipiente y configure el dispositivo en operación manual.

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

En los primeros 10 segundos, la detección automática también se puede desactivar en la configuración del usuario con el parámetro "Aut".

## Función de cambio de potencia moviendo el recipiente de cocina

(solo en algunos modelos)



El modo de cambio de potencia solo es posible con ciertos modelos solo en la parte izquierda de la placa de cocción. Touch the power level display for the selected lefthand side cooking zone, which will start to flash. The key for the function of adjusting the power by moving the pan (pan motion control) (E2) will light up. Press this key to activate the function. Ambas zonas de cocción en el lado izquierdo se activan como una zona de cocción grande con varios modos de funcionamiento preestablecidos: la inferior en el nivel 9, la superior en el nivel 3.

La tecla de movimiento está fuertemente iluminada. Más adelante puede cambiar los niveles de funcionamiento de estas zonas de cocción a nuevos valores con el mismo procedimiento para cambiar la potencia de cocción tradicional. The pan motion control function can be deactivated by pressing the quick switch-off key (O) for the cooking zone or by setting the power level to 0.

## Ajuste de la potencia adicional - Power Boost

(depende del modelo)

Para una cocción rápida, puede activar el aumento de potencia «power boost» en las zonas de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos utilizando más potencia. El modo «power boost» estará activo durante un máximo de 5 minutos; luego, el nivel de potencia se reducirá automáticamente a 9. Si la placa de cocción no está demasiado caliente, puede reactivar «power boost» por 5 minutos más después de que se haya apagado. Para evitar el sobrecalentamiento, la función de control electrónico podría apagar automáticamente el modo Power Boost antes de tiempo, y reducir el nivel de potencia a 9.

### Encendido de la potencia adicional Power Boost

- Seleccionar la zona de cocción y luego tocar el control deslizante (D) en la marca »P«.
- El símbolo "P" aparece en el visualizador del nivel de potencia.
- La función Power Boost está activada.

### Apagado de la potencia adicional Power boost


- Apagar la zona de cocción seleccionada.
- Se reduce la potencia de calentamiento.



## Protección de sobrecalentamiento

- La encimera está equipada con un ventilador de enfriamiento que ventila los componentes electrónicos durante la cocción. El ventilador puede funcionar durante un tiempo incluso después del final del proceso de cocción.
- La placa de inducción también está equipada con un protector de sobrecalentamiento incorporado, que protege los componentes electrónicos contra daños. El dispositivo de seguridad funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción aumenta demasiado, la potencia de cocción se reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de las zonas calientes se reduce aún más o el mecanismo de seguridad las desconecta por completo. En este caso, aparece F2 en el visualizador. Cuando el panel se enfría, está nuevamente disponible la potencia total de la placa de cocción.

## Apagado automático

Cuando durante la cocción se activan durante demasiado tiempo las teclas (líquido derramado o un objeto colocado sobre las teclas de sensores), las zonas de cocción se desconectan después de 10 segundos. En el visualizador parpadea el símbolo .

En 2 minutos, el objeto debe ser retirado o limpiado el líquido de las teclas de sensores, de lo contrario la placa de cocción se apagará automáticamente. Puede usar la tecla Stop&Go (H) para recuperar los últimos ajustes con la función de memoria.

## Función de memoria

Esta función le permite activar todas las configuraciones en las zonas de cocción si ha apagado la placa de cocción por error, pero solo dentro de los 5 segundos posteriores a la desconexión.

- Dentro de los 5 segundos posteriores a la desconexión, la zona de cocción debe encenderse de nuevo en la tecla de encendido/apagado (A). El botón (H) parpadea en el visualizador durante 5 segundos. Durante este tiempo, debe tocar estas teclas y todas las configuraciones se establecerán antes del último apagado.

## Interrupción temporal de la cocción - stop/go (pausa)

La función Stop&Go se puede utilizar para interrumpir completamente el funcionamiento de la placa de cocción durante un máximo de 10 minutos. Todas las zonas de cocción se apagaran temporalmente de forma automática. Esto es útil cuando, por ejemplo, el contenido de una de las cacerolas se ha desbordado y desea limpiar la placa de cocción.

### Interrupción temporal de la cocción - Stop&Go

Una o varias zonas de cocción están activas. Presionar la tecla de Stop&Go. Escuchará un pitido corto. Todas las configuraciones en el visualizador comienzan a parpadear; la tecla para pausa estará iluminada y también parpadeará. Todos los temporizadores configurados o alertas están en pausa. Todas las teclas están inactivas, excepto la tecla de pausa y las teclas de encendido/ apagado. Si no se presiona ninguna tecla en 10 minutos, todas las zonas de cocción activas se desconectan automáticamente.

### Apagado o finalización de la pausa

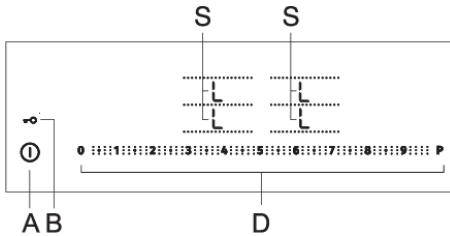
Antes de los 10 minutos presione la tecla de pausa nuevamente. La placa de cocción funciona con la misma configuración que antes de la pausa.

# Protección infantil / bloqueo

Puede bloquear la placa de cocción para evitar su activación involuntaria.

## ¡INFORMACIÓN!

La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera.



### Encendido del bloqueo

La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera. Encienda la placa de cocción con la tecla de encendido (A). Tocar la tecla Protección infantil/Bloqueo (B) y manténgala presionada durante 3 segundos. En todas las zonas de cocción, aparece el símbolo "L" durante 5 segundos. La placa ahora está bloqueada. Después de 5 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente y cambia al modo de espera.

### Apagado del bloqueo

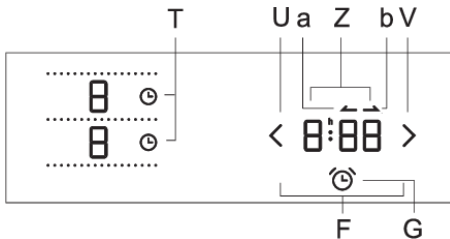
Los elementos de control de la placa de cocción se desbloquean de la misma manera (o en el orden inverso). Encienda la placa de cocción con la tecla de encendido. En todas las zonas de cocción aparece el símbolo "L". Tocar la tecla Protección infantil/Bloqueo (B) y manténgala presionada durante 3 segundos. En lugar de "L", aparece "0" en los visualizadores de todas las zonas de cocción. La placa de cocción ahora está lista para funcionar.

Nota: Si la función de Protección infantil/Bloqueo (B) está activada en los ajustes del modo de usuario (consultar la sección "Modo de configuración del usuario"), la zona de cocción se bloquea automáticamente cada vez que se apaga.

## ¡INFORMACIÓN!

Activar el bloqueo de seguridad antes de que comencemos con la limpieza para evitar que la placa se encienda.

# Funciones del minutero



Esta función permite dos modos de uso:

- Configuración de la función de advertencia (temporizador de cuenta regresiva) que está conectada a toda la placa de cocción. La función solo avisa con una señal acústica de que ha transcurrido el tiempo establecido.
- Establecimiento del temporizador vinculado a la zona de cocción seleccionada. Puede activar su propio temporizador para cada una de las zonas de cocción. Después de que ha expirado el tiempo del programa, la zona de cocción seleccionada se apaga automáticamente.

## 1 Sistema de alerta o temporizador de cuenta regresiva

El temporizador de cuenta regresiva funciona de manera independiente y no está conectado a una zona de cocción. Cuando el temporizador de cuenta regresiva está configurado, continuará la cuenta regresiva incluso después de apagar la placa. Solo puede apagar el temporizador de cuenta regresiva cuando la placa está encendida.

### Encendido del temporizador de cuenta regresiva

La placa está encendida.

- Toque la tecla de ajuste del temporizador (G). La tecla comenzará a parpadear.
- En el visualizador del temporizador aparece "0:00".
- Use los botones (U) y (V) para configurar el tiempo deseado. Si no establece el tiempo en diez segundos, el temporizador se apaga automáticamente.
- Cuando el temporizador de cuenta regresiva está activo, el selector del temporizador está fuertemente iluminado.
- El temporizador también permanece activo si apaga la placa de cocción.

### Desactivar el temporizador de cuenta regresiva

- Si la placa de cocción está apagada, toque la tecla de encendido/apagado para encenderla.
- Al mismo tiempo, toque (U) y (V) para el temporizador/temporizador de cuenta regresiva. O bien:
- Toque la tecla (U) del temporizador de cuenta regresiva/temporizador y manténgala presionada hasta que "0:00" aparezca en el visualizador.

## 2 Temporizador

El reloj programador facilita la cocción ya que se puede visualizar y elegir el tiempo de funcionamiento para cada placa. Tras transcurrir el tiempo establecido la placa se apagará automáticamente, escuchándose un sonido de aviso. El sonido se podrá apagar pulsando cualquier botón, o bien, transcurrido un tiempo se apaga automáticamente. El reloj programador se puede utilizar individualmente para cada placa. El reloj programador se podrá usar sólo con las placas que estén en funcionamiento.

### Pantalla de tiempo de cocción - Cronómetro

La placa está encendida.

- Presione el botón para elegir el reloj programador para la placa que desee programar (T). El botón empezará a parpadear.
- En la pantalla del temporizador aparece el tiempo transcurrido desde que se ha conectado la zona de cocción correspondiente y un símbolo de cuenta regresiva (b).

### Ajuste del temporizador

La placa está encendida.

- Presione el botón para elegir el reloj programador para la placa que desee programar (T). El botón empezará a parpadear.
- En la pantalla del reloj programador se ve el tiempo transcurrido desde que fue encendida la placa correspondiente "1:15" así como una cuenta progresiva (a).
- Mediante el tacto de la pantalla del reloj (Z) se puede poner el tiempo "0:00" y una cuenta regresiva. Mediante los botones (U) y (V) se puede establecer el tiempo deseado de funcionamiento. El botón para el reloj programador, para cada placa, estará iluminado de manera visible.
- Si no establece la hora con las teclas (U) y (V) en 5 segundos, el temporizador se apaga automáticamente.
- Repetir los mismos pasos para configurar el temporizador o el cronómetro para otra zona de cocción activa.

## ¡INFORMACIÓN!

Si hay un programa de tiempo activo para varias zonas de cocción, en el visualizador se mostrará el último tiempo que se seleccionó. Pero cuando el tiempo cae por debajo del minuto, se muestra esa zona. El último minuto antes de que finalice el tiempo establecido en la pantalla se mostrará el tiempo en segundos.

### Apagado del temporizador

- Toque la tecla del temporizador para seleccionar el temporizador/temporizador de cuenta regresiva que quiere apagar.
- Al mismo tiempo, toque las teclas (U) y (V) para el temporizador/temporizador de cuenta regresiva. O bien:
- Toque la tecla (U) del temporizador/temporizador de cuenta regresiva y manténgala presionada hasta que en el visualizador aparezca 0:00.

### Apagado del temporizador/temporizador de cuenta regresiva

Cuando el tiempo establecido o el tiempo de funcionamiento finaliza suena una alarma suena, la tecla de selección del temporizador/temporizador de cuenta regresiva para esta zona de cocción parpadea y en el visualizador del temporizador parpadea "00". Para apagar la alarma, toque cualquier tecla.

Para ajustar el tiempo de cocción más rápido, puede mantener presionadas las teclas (U) o (V). Si presiona la tecla (U) inmediatamente después de encender el temporizador/ temporizador de cuenta regresiva, puede configurar el tiempo de funcionamiento deseado, comenzando a la 1:00 (1 hora). El temporizador tiene prioridad sobre el apagado de seguridad al alcanzar el tiempo de operación máximo permitido.

La duración de la alarma se puede cambiar en los ajustes del usuario con el parámetro "Sou". Existe un parámetro adicional "Uol" que especifica el volumen de la alarma. En los ajustes de usuario, puede desactivar el cronómetro automático (count-up) para la zona de cocción activada con el parámetro "CLO". En este caso, después de seleccionar el temporizador, aparecerá "0:00" en la pantalla y se activará el cronómetro (temporizador).

## Programas de cocción automática - función IQ

El sistema IQcook controla automáticamente el proceso de cocción, pero las funciones no se apagan automáticamente después de la cocción. Esto debe hacerse manualmente o configurar el RELOJ - temporizador de cuenta regresiva o minuterero.



### Aplicación de las funciones

Puede usar el sistema IQcook en cualquier zona de cocción tocando las teclas IQ y seleccionando el programa de cocción.

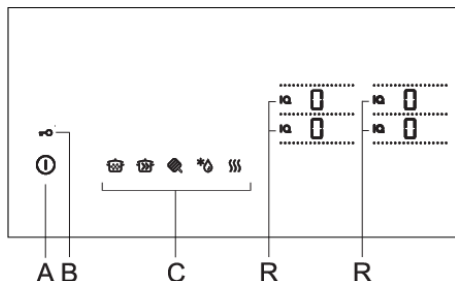
**Para todas las funciones que no sean las de asado, es obligatorio el uso de la tapa. Solo en este caso se garantiza el funcionamiento óptimo de los programas. Debe usar el mismo recipiente hasta el final del proceso de cocción.**

La zona de cocción y el fondo del recipiente deben estar siempre limpios y secos antes de comenzar.

Proceso de preparación:

Llenar el recipiente con agua y comida y colóquelo en la zona de cocción.

**Cuando cocine con agua, tenga en cuenta la regla de que el nivel del agua debe estar por lo menos 50 mm por debajo de la parte superior del recipiente.**



- Cubra el recipiente con la tapa. Presionar la tecla de encendido/apagado de la placa de cocción (A). Se oye un breve pitido.
- Activar el sistema IQcook tocando el símbolo IQ en la zona de cocción seleccionada. Se iluminan todos los programas de cocción posibles (C) y el símbolo de IQ se ilumina completamente. Seleccionar el programa de cocción deseado. Sólo el programa de freír/sellar (L) permite realizar ajustes adicionales en la zona de control de potencia. Seleccionar el nivel deseado.

- El programa de cocción automático se activa y la cocción se inicia dentro de los 5 segundos siguientes a la pulsación de la tecla de programa IQ seleccionada. El símbolo IQ se ilumina y en el visualizador aparece " \_ " - inicio de la cocción
- Puede establecer una de las funciones del temporizador (F).



## COCCIÓN LENTA

La función se utiliza para platos que deben prepararse durante mucho tiempo, con un calentamiento lento y el mantenimiento de un ligero punto de ebullición.

Platos: SOPAS, GOULASH, GUIOSOS, SALSAS, ARROZ,...

Con el programa Cocción lenta, se puede combinar varios programas, por ejemplo: preparar una salsa boloñesa. Primero seleccionamos el programa cocer en el que calentamos el aceite, se añade la cebolla y se saltea, luego se añade la carne, el agua, los tomates, las especias,... A continuación, en esta o cualquier otra zona de cocción seleccionamos el programa de cocción lenta y hervimos la salsa a una temperatura más baja hasta el final. El programa de cocción lenta puede activarse después de que el plato cocinado haya alcanzado el punto de ebullición mediante un ajuste manual. Por ejemplo: hierva la sopa manualmente en el nivel 9 o P; luego, cambie al programa de cocción lenta para continuar cocinando a fuego lento.

### **Función de seguridad del sistema IQ - smartsense**

Smartsense se asegura de que la comida en la cacerola no se queme. El símbolo "b" aparece en el visualizador y la placa de cocción emite una señal acústica. El sistema interrumpe el suministro de energía. Los símbolos permanecen encendidos hasta que el usuario los apaga.

Nota: Arroz: debe lavarse previamente en agua. Tenga en cuenta que se deben agregar de dos a tres medidas de agua para una medida de arroz.

### **Durante el proceso de funcionamiento, en el visualizador aparecen los símbolos:**

La temperatura óptima aún no ha alcanzado " \_ "

La temperatura óptima ya se ha alcanzado "= ".

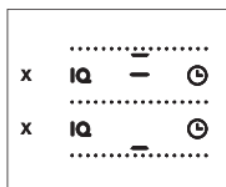


## COCCIÓN CON MAYOR CANTIDAD DE AGUA

La función permite un calentamiento rápido del agua a ebullición y luego mantiene la ebullición. Adecuado para la preparación de platos en base de agua y platos cocinados en agua hirviendo. Platos: HORTALIZAS, PATATAS, FIDEOS,...

Nota: Las verduras, especialmente las patatas, deben lavarse bien en agua antes de cocinarlas. Esto evita la formación de espuma durante el proceso de cocción. Cuando el agua se calienta hasta el punto de ebullición (y el recipiente está tapado), el símbolo "=" se ilumina y se escucha una señal acústica.

Algunos tipos de platos pueden tener mucha espuma al cocinar. Levantar la tapa y mezclar el contenido. Utilizar una tapa con ventilación. Cuando cocine con una gran cantidad de agua, puede que no haya ebullición visible. Dejar la tapa en el recipiente hasta que el agua del sistema se caliente a un ligero punto de ebullición. La intensidad del proceso de ebullición también puede depender del tipo de recipiente y de la tapa.



### Følgende meddelelse vises i displayet under brug:

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "=".

Den optimale temperatur er opnået: "=".



## ASADO

Adecuado para preparar carne en diferentes niveles de potencia. La carne se asa uniformemente y se mantiene jugosa.

La función de freír/sellar es adecuada para cacerolas que sólo requieren una pequeña cantidad de aceite, hasta una profundidad de 10 mm. Cuando se haya alcanzado la temperatura del aceite adecuada, aparece el símbolo "=" en el visualizador.

La placa de cocción emitirá un pitido y la comida se puede añadir a la cacerola.

Adecuado para ASAR TODO TIPO DE CARNES, PESCADO, PANQUEQUES, HUEVOS, VERDURAS, etc.

Nota: Panqueques: extender el aceite uniformemente sobre la superficie del recipiente y colóquelo en la zona de cocción. Encender el sistema IQ. Cuando aparezca el símbolo "=" en la pantalla, agregue la masa de panqueque. Para cada siguiente panqueque, primero coloque la sartén vacía con aceite en la zona de cocción durante unos 30 segundos, y luego vuelva a agregar la masa para panqueques.

El nivel de potencia deseado se puede ajustar al inicio, o se puede cambiar durante el funcionamiento.

Potencia de funcionamiento:

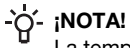
Nivel 1 = Muy baja

Nivel 2 = baja (preestablecida)

Nivel 3 = Media

Nivel 4 = Alta

Para elegir el nivel de potencia, primero pulsar el programa IQ freír/sellar. A continuación, todos los niveles posibles de 1 a 4 aparecen en la pantalla durante unos segundos, después de lo cual la pantalla vuelve al nivel 2 (valor preestablecido). Mientras se muestra el nivel de potencia, puede presionar la parte correspondiente del control deslizante para ajustar el nivel de potencia de cocción. También puede ajustar el nivel de potencia más tarde, durante la cocción, pulsando primero la tecla IQ y, a continuación, ajustando el nivel de potencia deseado.



La temperatura preestablecida es baja en el nivel.

**Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_ \_".  
Den optimale temperatur er opnået: "=".



**DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS**

Esta función es adecuada para descongelar todo tipo de alimentos congelados.

La función también es adecuada para derretir chocolate.



**HOLDE MADEN VARM**

Denne funktion er velegnet til at holde alle former for retter varme. Den holder maden varm ved en temperatur på cirka 70 °C. Den er også velegnet til tilberedning af gløgg.

Eksempel: Når du har lavet gullasch ved hjælp af funktionen til langsom tilberedning, kan du skifte til dette program og holde maden varm.

**Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_ \_".  
Den optimale temperatur er opnået: "=".

## Apagado de la zona de cocción

Puede apagar la zona de cocción presionando la tecla correspondiente (O), que se ilumina al lado de la zona de cocción activa. Si todas las zonas de cocción están en el nivel 0, después de 10 segundos, toda la placa de cocción se apaga.

## Indicador de calor residual

La placa de vitrocerámica también está equipada con un indicador de calor residual H La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno emitido por el recipiente. El calor residual puede usarse para mantener la temperatura de la comida o para derretir después de que se enciende el símbolo H después de apagar la placa de cocción. Cuando el símbolo H desaparece, la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga cuidado, ya que existen riesgos de quemaduras!

## Limitación de la duración del funcionamiento

Por seguridad cuando está funcionando la placa de cocción está equipada con un limitador de tiempo para cada zona de cocción. La duración del funcionamiento se mide a partir del último ajuste de nivel de potencia. Si el nivel de potencia no se cambia durante un tiempo, después de un cierto período de tiempo la zona de cocción se desconectará automáticamente.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*					
Tiempo máximo de funcionamiento en horas	8	8 2,5	6	6 4,5	4	4 6,5	2 7,5	1,5 8,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

\* Después de 5 minutos, el nivel disminuye automáticamente a 9, luego se apaga después de 1.5h

## **Apagado de toda la placa de cocción**

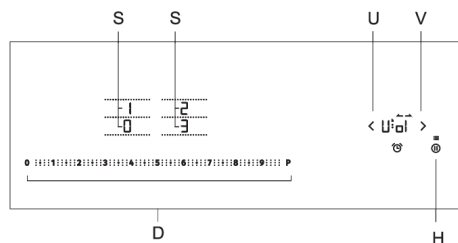
Puede apagar la placa de cocción en cualquier momento tocando la tecla de encendido/ apagado (A).



# Ajustes de usuario

## Configuración de la señal acústica, funciones automáticas y parámetros de bloqueo

En el aparato puede cambiarse el tono de sonido, la duración de la alarma, activarse el cierre automático, desactivar el reloj automático, así como desactivar la detección automática de recipientes.



**Uol:** Volumen de alarma y sonidos de aviso

**Sou:** Duración de la alarma

**Loc:** Cierre automático

**Aut:** Detección automática de recipientes

**CLo:** Activación automática del reloj

**P xx:** Potencia máxima total (el ajuste es posible en un intervalo de 2 minutos tras enchufar el aparato a la red)

El menú para el ajuste de parámetros puede activarse de la siguiente forma, pulsando durante 3 segundos el botón de pausa (H). En la pantalla del reloj programador se ve el parámetro "Uol", que muestra el volumen de sonido. Presionando el botón para cambiar el valor del reloj programador (U) y (V) se pueden modificar los ajustes.

En la pantalla de la potencia de las placas se muestran los valores de los parámetros que se pueden elegir. Se puede modificar el valor mediante el botón de cada parámetro, que se enciende de manera visible. Todos los parámetros pueden ser aceptados y guardados mediante el botón de pausa (H), el cual debe ser presionado durante 2 segundos. En ese momento se escuchará un sonido corto. En caso de no querer guardar los nuevos parámetros se deberán apagar los ajustes de usuario pulsando el botón de encendido/ apagado.

### Volumen de la alarma y de las señales acústicas »Uol«

Puede configurar los siguientes valores:

**0** en el visualizador = apagado (no se aplica a la alarma y al sonido de error)

**1** en el visualizador = volumen mínimo

**2** en el visualizador = volumen medio

**3** en el visualizador = volumen máximo (predeterminado)

En cada cambio se oye una señal acústica corta con un nuevo volumen ajustado.

### Duración de la alarma »Sou«

Puede configurar los siguientes valores:

**0** en la pantalla = 5 segundos

**0.5** en la pantalla = 1/2 minuto

**1** en la pantalla = 1 minuto

**2** en la pantalla = 2 minutos (por defecto)

### **Bloqueo automático para los niños »Loc«**

Si activa la función de bloqueo automático en el modo de configuración del usuario.

**0** en el visualizador = apagado (predeterminado)

**1** en el visualizador = encendido

### **Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática »Aut«**

Si desactiva la función de detección de posición del recipiente con conexión automática en el modo de configuración de usuario, siempre podrá operar el dispositivo manualmente (hasta que se vuelva a activar)

**0** en el visualizador = apagado

**1** en el visualizador = encendido (predeterminado)

### **Activación automática del reloj »CLO«**

Si desactiva la función de detección de posición del recipiente con conexión automática en el modo de configuración de usuario, siempre podrá operar el dispositivo manualmente (hasta que se vuelva a activar)

**0** en el visualizador = apagado

**1** en el visualizador = encendido (predeterminado)

### **Potencia total máxima »Pxx« (xx es el símbolo de la potencia)**

Esta opción se activa mediante tras enchufar el aparato, manteniendo presionado el botón de pausa (F) durante 3 segundos. En la pantalla del reloj programador aparecerá P 74, lo que significa una potencia total de 7.4 kW. Presionando el botón para cambiar el valor mostrado en el reloj programador (L) y (M) se pueden modificar también los límites de la potencia. Este ajuste es posible sólo durante los primeros 2 minutos tras haber conectado el aparato a la red eléctrica. Si quieren modificarlo más adelante primero tendrán que desconectar el aparato de la red eléctrica durante unos segundos.

### **Límites de la potencia máxima del aparato**

Si la instalación eléctrica en su hogar tiene un límite diferente de la corriente eléctrica, es posible reducir el consumo máximo de energía de la placa de cocción:

**P23** en el visualizador = 2,3 kW = 10 A

**P28** en el visualizador = 2,8 kW = 12 A

**P30** en el visualizador = 3,0 kW = 13 A

**P37** en el visualizador = 3,7 kW = 16 A

**P74** en el visualizador = 7,4 kW = 2 x 16 A (preestablecido)

Se pueden aceptar los cambios realizados en los ajustes presionando durante 2 segundos el botón de pausa (F). En ese momento usted podrá escuchar un sonido corto. Si no desea guardar ningún parámetro nuevo presione el botón de encendido/apagado.

### ¡INFORMACIÓN!

Si limita el nivel de potencia, es posible que los ajustes y la potencia de cocción también estén limitados. Este aparato está equipado con un sistema de gestión energética que asegura que el efecto de la limitación de energía sea mínimo.

# Limpeza y mantenimiento

Limpe la placa vitrocerámica enfriada después de cada uso para evitar que al hacerla funcionar de nuevo la suciedad se queme en la superficie caliente.

Para el mantenimiento regular de la placa utilice productos especiales para el cuidado que forman en la superficie vitrocerámica una película protectora contra la suciedad.

Antes de cada uso de la placa vitrocerámica limpie el polvo y los eventuales cuerpos extraños del fondo de las cacerolas para evitar que la placa se raye.

## ¡INFORMACIÓN!

Lana de acero, esponjas de fregar y detergentes abrasivos pueden rayar la superficie. También la pueden dañar pulverizadores agresivos y detergentes líquidos inadecuados.

Los símbolos y las marcas en el panel de mando se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo dañado.

Puede eliminar las pequeñas manchas de suciedad con una esponja húmeda. Luego seque la superficie a fondo.

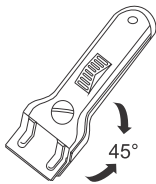
Puede eliminar las manchas de agua con una solución suave de vinagre, pero no debe pasarla sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni pulverizadores agresivos para eliminar el depósito calcáreo.

La suciedad más difícil de eliminar debe tratarse con detergentes específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Cerciórese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier residuo podría dañar la superficie vitrocerámica.

Utilice una cuchilla especial para quitar suciedades adheridas y duras. Manéjela con cautela para evitar heridas.

## ¡INFORMACIÓN!

El raspador no está incluido con el aparato.



## ¡INFORMACIÓN!

Utilice la cuchilla sólo cuando no puede eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con detergentes especiales para superficies vitrocerámicas.

Sostenga la cuchilla bajo un ángulo adecuado (de 45° a 60°). Pase con la cuchilla por la superficie vitrocerámica presionándola ligeramente para quitar la suciedad. Cuide que el mango de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.

## ¡INFORMACIÓN!

**No presione el raspador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.**

El azúcar o los platos que contienen azúcar pueden dañar para siempre la superficie vitrocerámica, por ello es necesario eliminar inmediatamente los residuos de azúcar o de platos azucarados de la placa de cocción, aun cuando todavía está caliente.

# Tabla de resolución de problemas

**Durante el período de garantía sólo el servicio autorizado por el fabricante puede efectuar las reparaciones.**

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.


Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.

Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro y entréguelas a los propietarios o usuarios posteriores del aparato.

A continuación se ofrecen algunos consejos sobre cómo corregir algunos de los problemas más habituales.

Problema/error	Causa
<b>El fusible principal de casa se cae con frecuencia.</b>	Llame el servicio de asistencia técnica.
<b>Pitido continuo y visualización de </b>	Se ha derramado líquido sobre la superficie del sensor o se colocó un objeto sobre los sensores. Limpie la superficie del sensor.
<b>Aparece «F2» en el visualizador</b>	Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.
<b>Aparece «F» en el visualizador</b>	Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.

Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



## **¡ADVERTENCIA!**

Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).


## Ruidos durante la cocción por inducción

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
<b>Generados por la inducción</b>	La tecnología de inducción se basa en las propiedades de algunos metales bajo el efecto electromagnético. El resultado son las denominadas corrientes parásitas (de Foucault) que hacen que las moléculas oscilen. Estas oscilaciones (vibraciones) son transformadas en calor. Dependiendo del tipo de metal, esto podría causar en ruidos bajos.	Esto es normal y no es resultado de algun mal funcionamiento.
<b>Zumbido como de un transformador</b>	Ocurre cuando se cocina a un nivel de potencia alto. La razón de esto es la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla o sartén.	Este ruido desaparecerá o se debilitará cuando se reduzca el nivel de potencia.
<b>Vibración y crujido de los utensilios de cocina</b>	Este ruido aparece en los utensilios de cocina (ollas o sartenes) fabricados de diferentes materiales.	Es el resultado de vibraciones a lo largo de las superficies adyacentes de las diferentes capas de material. Este ruido depende de los utensilios de cocina. Puede variar dependiendo de la cantidad y el tipo de comida que se cocina.
<b>Ruido del ventilador</b>	Para que los componentes electrónicos de la inducción funcionen correctamente, se requiere controlar la temperatura. Por ese motivo, la placa de cocción está equipada con un ventilador que enfría los componentes electrónicos en función de la temperatura detectada.	El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

# Funciones de seguridad y visualización de errores

La cocina está equipada con sensores para proteger contra el sobrecalentamiento. En este caso, las zonas de cocción o toda la placa de cocción se puede desconectar temporalmente de forma automática.

## Error, posible causa, eliminación de errores

Una señal acústica ininterrumpida y .

- Agua derramada sobre las superficies de los sensores u objetos colocados sobre las superficies de los sensores. Limpiar la superficie de los sensores.

Se muestra »F2«

- Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.

Se muestra »F«

- Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.



### ¡ADVERTENCIA!

Si se produce una interferencia en el funcionamiento o si el error "F" no desaparece, apague la placa de cocción durante unos minutos (afloje el fusible o apague el interruptor principal), luego vuelva a conectarlo a la red y encienda el interruptor principal.

Si los problemas persisten a pesar de observar el consejo llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamación de garantía por conexión o uso incorrecto del aparato no está cubierta por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



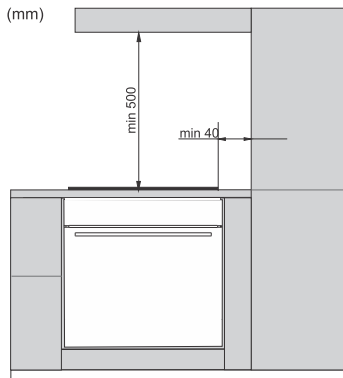
### ¡ADVERTENCIA!

Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).

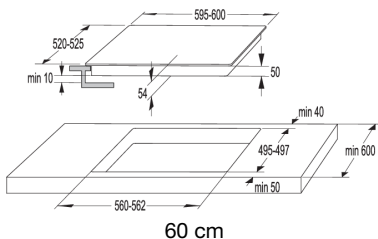
# Instalar una encimera empotrada

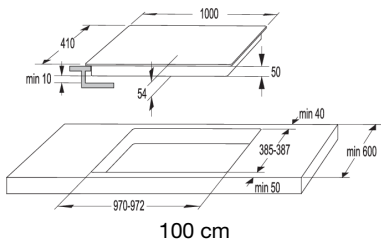
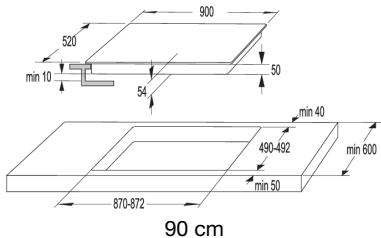
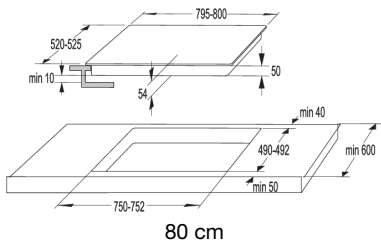
## Procedimiento de instalación

- La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.
- Proteja adecuadamente los bordes de la abertura cortada.
- Conecte la placa a la red eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión de la placa a la red eléctrica).
- Inserte la placa en la abertura cortada.



- La instalación de este aparato en una encimera de cocina y su posterior conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico debidamente cualificado.
  - El enchapado o acabado del mueble de cocina en el que va a montar la placa se debe tratar previamente con pegamento resistente al calor ( $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ ); de lo contrario, podría decolorarse o deformarse.
  - El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
  - La placa de cocción tiene las dimensiones adecuadas para ser empotrada en una encimera de cocina, con un ancho de 600 mm o más.
- Cualquier otro elemento de cocina colgante o montado en la pared se debe instalar lo suficientemente alto para no interferir con el proceso de trabajo.
  - La distancia entre la placa de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 500 mm.
  - La distancia entre el borde del aparato y un mueble de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
  - El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
  - La distancia mínima entre la placa de cocción empotrada y la pared trasera está indicada en el plano de instalación.

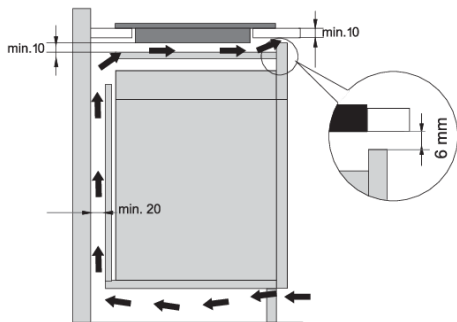




## Rejillas de ventilación en en mueble de cocina

### ¡INFORMACIÓN!

El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una suficiente circulación de aire.

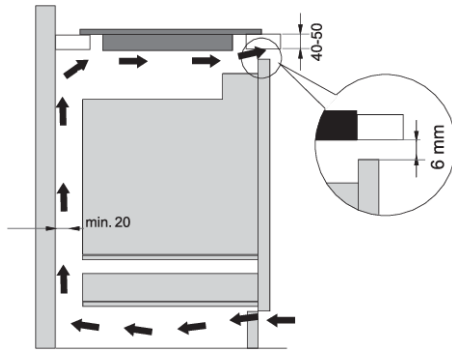


### Mueble de cocina con un cajón

- Debe haber una abertura con una altura no inferior a 140 mm a lo largo de todo el ancho del mueble en la pared posterior del mueble. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.
- Debajo de la placa de cocción, debajo de todo el largo debe instalarse un tabique horizontal, que debe estar separado del borde inferior al menos 10 mm. Se debe propiciar una ventilación adecuada desde la parte trasera.



- La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. Si debajo de la encimera hay un cajón, no lo use para almacenar objetos pequeños o papel, ya que de ser succionados, podrían dañar el ventilador y el sistema de enfriamiento. Tampoco utilice el cajón para almacenar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga dichas sustancias lejos de la placa de cocción. ¡Riesgo de explosión!
- Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de ventilación del ventilador.

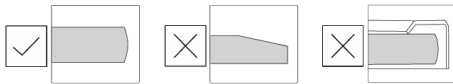


### Mueble de cocina con un horno

- La instalación del horno debajo de una cocina de inducción es posible para los tipos de hornos con un ventilador de refrigeración.
- Antes de instalar el horno, debe retirar la pared trasera del armario de cocina en la parte de la abertura para la instalación.
- Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte frontal, a lo ancho de todo el armario.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

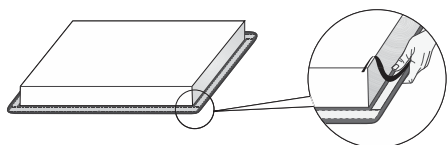
## Instalación empotrada en la encimera de cocina

Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



## Instalar el aparato

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato. La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera. Coloque la cinta de sellado en el borde inferior del vidrio del aparato.



En primer lugar, pase el cable de alimentación a través del corte. Coloque el aparato sobre el centro del corte. Conecte el aparato a la red eléctrica (consulte las instrucciones para realizar esta conexión). Antes de sellar el aparato, pruebe su funcionamiento. Selle la ranura que se encuentra entre el aparato y la encimera, utilizando un sellador de silicona. Este sellador de silicona debe ser resistente a las temperaturas (hasta 160 °C como mínimo). Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada para ese fin. Siga las instrucciones de uso del sellador de silicona seleccionado. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



1. Sellador de silicona
2. Cinta adhesiva

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.

## Retirar el dispositivo incorporado

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Retirar el sello de silicona del borde con una herramienta adecuada. Retirar el aparato presionando hacia arriba desde la parte inferior.

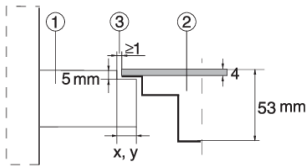
### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

El departamento de reparaciones es responsable solo de la reparación y el mantenimiento de la placa de cocción. Con respecto a la reinstalación (alineado con el plano de la superficie de trabajo) de la placa de cocción consulte con su distribuidor especializado de equipamientos de cocina.

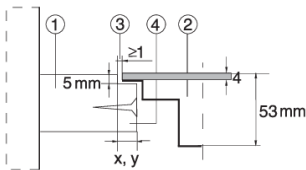
## Encimera de piedra natural



1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura

Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm).

## Encimera de cerámica, madera o vidrio



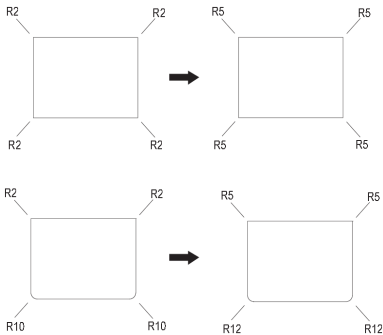
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera de 16mm de grosor

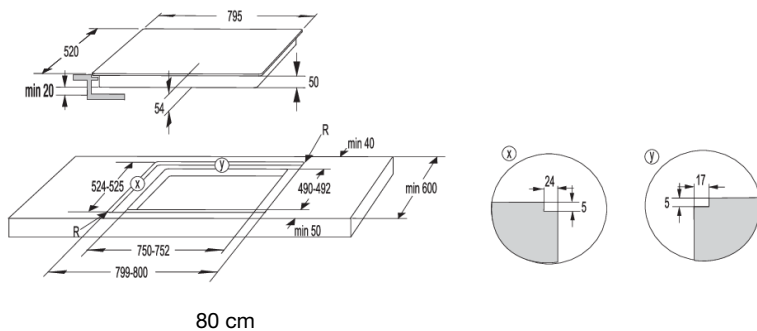
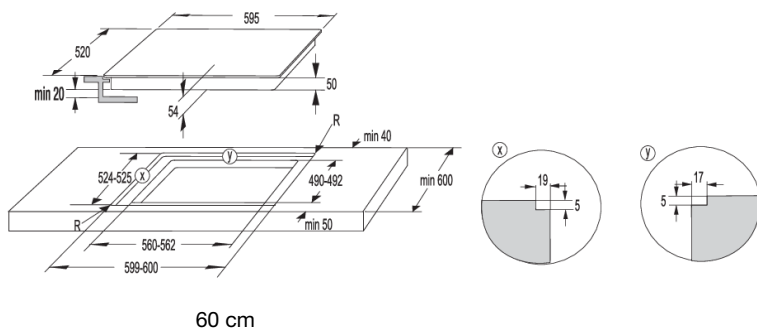
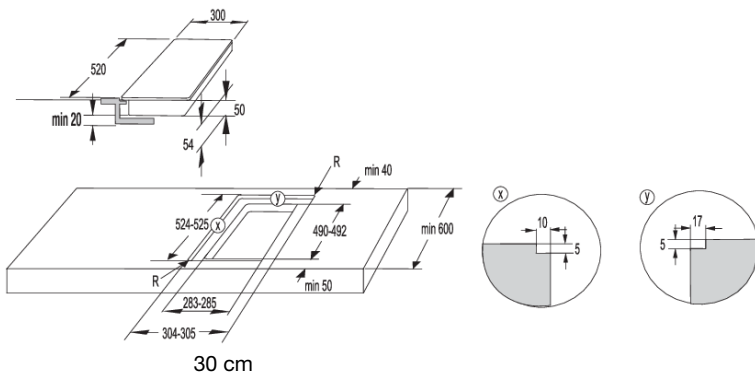
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

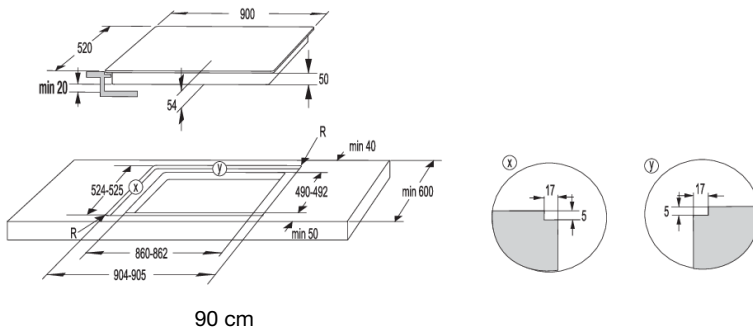
Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).

VIDRIO

CORTE







**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

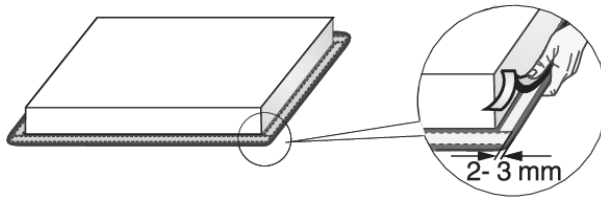
En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm!

## Colocar la junta de espuma

**💡 ¡INFORMACIÓN!**

¡Algunos aparatos vienen con la junta ya instalada!

Antes de instalar el aparato sobre una encimera, coloque la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la placa de vitrocerámica. Retire la película protectora de la junta. Coloque la junta en la parte inferior del vidrio (a 2 o 3 mm de distancia del borde). Debe aplicar la junta a lo largo de todo el borde del vidrio. Es posible que la junta no se superponga en las esquinas. Cuando coloque la junta, asegúrese de que no se rompa por entrar en contacto con objetos afilados.



**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

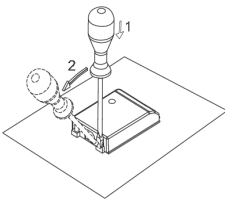
# Conectar la cocina a la red eléctrica

- La protección de la red eléctrica debe cumplir con las regulaciones relevantes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje en su red eléctrica.
- Debe haber un dispositivo de corte en la instalación eléctrica que pueda desconectar todos los polos del aparato de la red eléctrica, con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos cuando esté abierto. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección, etc.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.

## Diagrama de conexión

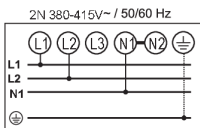


Los bornes ya están instalados en sus posiciones respectivas en el clip.

Lo siguiente puede usarse para la conexión:

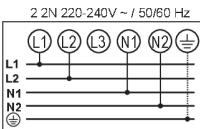
- Cables con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.

### Conexión regular:



2 fases, 1 conexión neutra (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

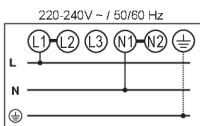
- El voltaje entre fases y conductor neutro es 220-240 V~.
- El voltaje entre las dos fases es 380-415 V~. Instalar el borne entre los puntos de conexión 4-5. El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm<sup>2</sup>.



Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

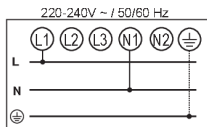
- El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~.
- El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Conexión especial:



Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz)

El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~. Entre los puntos de conexión 1-2 y 4-5 instalar el borne. El grupo debe tener un fusible de al menos 32 A. El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 4 mm<sup>2</sup>.



Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando de este modo la garantía!



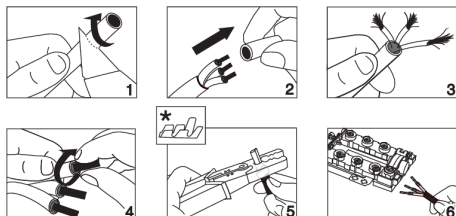
### ¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier intento de conexión, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características está correspondiente con el suministro eléctrico de su hogar. La tensión de conexión de usuarios (220-240 V a través de N) debe ser comprobada por un técnico cualificado con el correspondiente dispositivo de medición!

Los aparatos de 30 centímetros de ancho (con dos zonas de cocción) solo permiten la conexión monofásica. ¡El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>!

## Cable de alimentación

(aparato sin cable de alimentación)



- Lo siguiente puede usarse para la conexión:
- Cables con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

\* Las punteras no se suministran



### ¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).

# Eliminación



Para el embalaje utilizamos materiales amables con el medio ambiente, que pueden ser transformados (reciclados), depositados o destruidos sin daño para el medio ambiente. Con este fin el embalaje está debidamente rotulado.

Este **símbolo** en el aparato o en su embalaje indica que no debe ser manejado como un residuo casero ordinario. Eliminar el aparato transportándolo a un lugar de colección de equipo eléctrico y electrónico desgastado.

De este modo se puede evitar los impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de la gente que podrían aparecer si el aparato fuese eliminado de una manera incorrecta. Para informaciones más detalladas relativas a la eliminación y a la transformación de este producto contacte el órgano municipal responsable de la gestión de residuos, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho de eventuales cambios y errores en las instrucciones de uso.*



# **gorenje**

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



726591-a4

