
¡Estimado cliente!

La placa de cocción empotrada de vitrocerámica está destinada exclusivamente al uso doméstico. Los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados, depositados o destruidos sin ningún tipo de amenaza para el medio ambiente. Para reconocer estas características, todos los materiales de embalaje están marcados con los símbolos correspondientes.

Una vez que su electrodoméstico haya quedado obsoleto y ya no tenga la intención de utilizarlo, tenga cuidado de no tirarlo a la basura en el medio ambiente. Deposite su viejo electrodoméstico en el depósito autorizado que se ocupa de los electrodomésticos usados.

Instrucciones de uso

Se han preparado instrucciones de uso para el usuario, en las que se describen los detalles y el manejo del electrodoméstico. Estas instrucciones se aplican a diferentes modelos de la misma familia de electrodomésticos, por lo tanto, es posible que encuentre información y descripciones que no se aplican a su electrodoméstico en particular.

Instrucciones de instalación

El aparato debe conectarse a la red eléctrica de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Conexiones eléctricas" y de acuerdo con los reglamentos y normas vigentes. Las conexiones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

Placa de características

La placa de características con información básica se encuentra debajo del electrodoméstico.

Protección contra incendios

Los electrodomésticos pueden montarse en un lado junto a un armario alto de cocina, cuya altura puede ser superior a la del electrodoméstico. En el lado opuesto, sin embargo, sólo se permite un armario de cocina de la misma altura que el aparato.

Advertencias importantes.....	75
Instrucciones para el técnico.....	77
Conexión al suministro eléctrico.....	79
Informaciones técnicas.....	81
Zonas de cocción.....	82
Funcionamiento.....	84
Funciones de seguridad y visualización de errores.....	89
Limpieza y mantenimiento.....	90

Advertencias importantes

- El aparato sólo puede ser empotrado y conectado al suministro eléctrico por un técnico cualificado.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Deben mantenerse alejados a los niños menores de 8 años de edad a menos que se encuentren supervisados permanentemente.
- Evite que los niños se cuelguen alrededor del aparato y adviértales adecuadamente del peligro de quemaduras.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Desatender la cocción de una olla con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Asegúrese de tener la preparación de tales alimentos (papas fritas) bajo control constante. Nunca intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no ponga objetos en las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores a vapor ni limpiadores de alta presión para limpiar el aparato.
- Nunca coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas y similares, ya que pueden calentarse mucho.
- La placa de cocción no puede ser activada por temporizadores externos o sistemas de control remoto.
- Las placas calientes no deben dejarse vacías durante el funcionamiento, sin ninguna vajilla encima.
- Nunca utilice el aparato para calentar el ambiente.

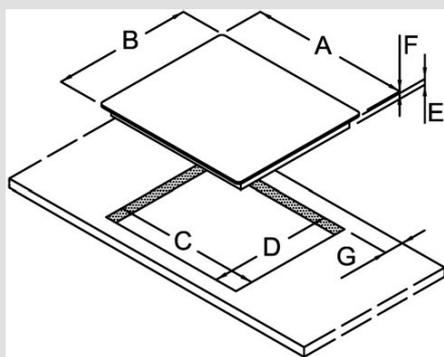
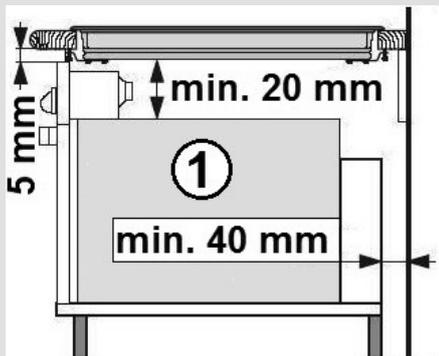
- Nunca utilice la placa de inducción como superficie de trabajo. Los objetos punzantes pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- No se permite la preparación de alimentos en utensilios de cocina de aluminio o plástico. No coloque nunca objetos de plástico ni papel de aluminio sobre la superficie de la placa de cocción.
- En caso de que haya otros aparatos conectados a la red eléctrica cerca de la placa de cocción, evite el contacto del cable del enchufe con las zonas de cocción calientes.
- Nunca guarde objetos inflamables o sensibles a la temperatura, como productos de limpieza, aerosoles, detergentes, etc., debajo del aparato.
- En caso de avería, desconectar el aparato de la red eléctrica y llamar al servicio técnico.
- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos o vajilla sobre la superficie de vitrocerámica. Incluso objetos ligeros (como, por ejemplo, un salero) pueden agrietar o dañar la placa cerámica.
- Si el aparato está empotrado sobre un horno con sistema pirolítico, no debe funcionar mientras el proceso pirolítico está en curso porque puede disparar la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción.
- No conecte la placa de cocción al suministro eléctrico con un cable alargador o varias tomas de corriente, ya que no garantizan una seguridad suficiente (p. ej., riesgo de sobrecalentamiento de varias tomas de corriente).
- Después de utilizar la placa de cocción, desconéctela de la interfaz de usuario. No confíe en el detector de recipientes.
- Conecte el equipo a una conexión permanente.



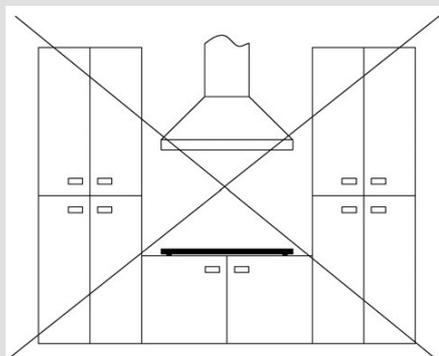
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En cambio se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles efectos negativos de las consecuencias para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Instrucciones para el técnico

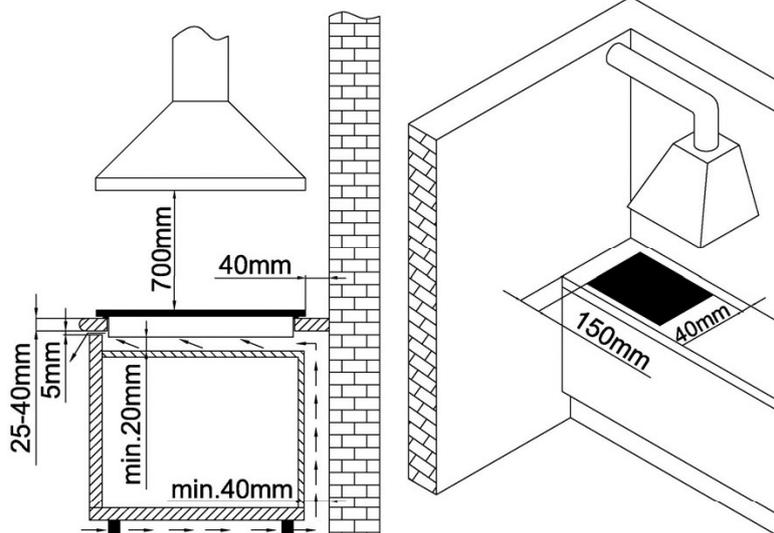
Instalación



A	595 mm
B	510 mm
C	560 mm
D	490 mm
E	40 mm
F	5 mm
G	50 mm



- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada únicamente por un técnico debidamente cualificado.
- El revestimiento u otro acabado del mueble de cocina en el que se va a empotrar la encimera debe tratarse con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera puede decolorarse o deformarse.
- La placa de cocción está dimensionada para ser empotrada en la encimera sobre un mueble de cocina, con un ancho igual o superior a 600 mm.
- El mueble de cocina que se encuentre debajo de la encimera no debe tener cajón. Si el elemento del mueble de cocina es una pared divisoria horizontal, debe instalarse a no menos de 20 mm de la superficie inferior de la encimera. El espacio entre la pared divisoria y la placa de cocción debe estar vacío; no se deben colocar objetos en ese espacio.
- Los elementos de la cocina que cuelgan o montados en la pared deben instalarse a una altura que no interfieran 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 700 mm.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 150 mm.
- Se permite el uso de placas o tableros decorativos de madera maciza en las encimeras detrás de la placa de cocción, siempre que la distancia mínima sea la misma que la indicada en los planos de instalación.
- La distancia mínima entre la placa de cocción empotrada y la pared trasera se indica en el plano de instalación.
- Las placas de cocción se pueden instalar en encimeras de 25 a 40 mm de espesor.



- La parte trasera del elemento de cocina también debe tener una abertura de 50 mm de alto a lo largo de todo el ancho del elemento, y la parte delantera debe tener una abertura de no menos de 5 mm.
- Se permite la incorporación de un horno debajo de la placa de cocción en los hornos equipados con un ventilador de refrigeración^①.
- Antes de insertar el horno, es necesario quitar el panel posterior del elemento de la cocina en el área de la abertura del horno.
- Del mismo modo, la parte delantera del elemento debe tener una abertura no inferior a 5 mm.

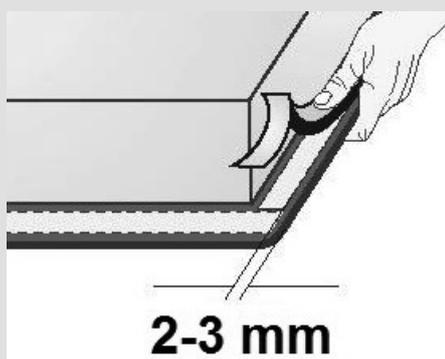
Antes de insertar el aparato en la abertura de la encimera de la cocina, la junta de espuma suministrada debe fijarse en la parte inferior de la placa de cocción de vitrocerámica (vidrio).

¡No instale el aparato sin la junta de espuma!

La junta debe fijarse al aparato de la siguiente manera:

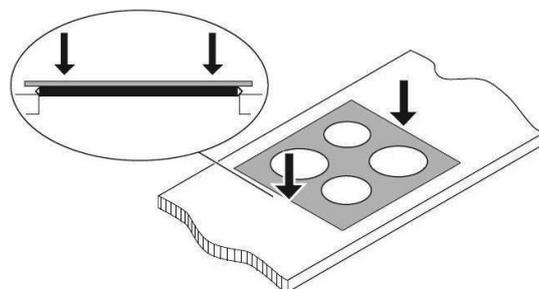
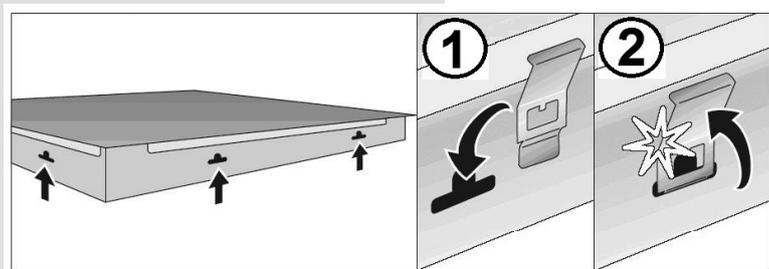
- Retirar la película protectora de la junta.
- A continuación, fijar la junta en la parte inferior del vidrio, a unos 2-3 milímetros del borde.
- La junta debe fijarse a lo largo de todo el borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos punzantes.

Instalación de la junta de espuma



Procedimiento de instalación

- La encimera debe estar en posición absolutamente horizontal.
- Proteger adecuadamente las superficies cortadas con un sellador adecuado resistente al calor para evitar la hinchazón causada por la humedad.
- Introducir el cable de conexión a la red a través de la abertura.
- Colocar los muelles suministrados en su sitio.
- Introducir la placa de cocción en la abertura de corte.
- Presionar la placa de cocción desde arriba hacia la encimera.



Conexión al suministro eléctrico

- Las conexiones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado. La protección de puesta a tierra debe cumplir con la normativa vigente.
- Los terminales de conexión se revelan cuando se retira la tapa de la caja de conexiones.
- Antes de cualquier intento de conexión, comprobar que la tensión indicada en la placa de características está en línea con la fuente de alimentación de su casa.
- La placa de características con información básica se encuentra debajo del electrodoméstico.
- El aparato está fabricado para su uso con la tensión de alimentación 220-240 V ~.
- Para realizar una conexión fija a la red eléctrica, inserte un disyuntor unipolar entre el aparato y la red eléctrica. Este dispositivo debe tener una separación de contactos en todos los polos, proporcionando desconexión total bajo condiciones de categoría de sobretensión III.
- Los electrodomésticos pueden montarse en un lado junto a un armario alto de cocina, cuya altura puede ser superior a la del electrodoméstico. En el lado opuesto, sin embargo, sólo se permite un armario de cocina de la misma altura que el aparato.
- Una vez finalizada la instalación, los cables bajo tensión y los cables aislados deben protegerse adecuadamente contra el contacto accidental.

Ajuste básico de los sensores al ambiente

En cada conexión al suministro eléctrico, los sensores del aparato se ajustan automáticamente al ambiente para garantizar su correcto funcionamiento. Todas las pantallas se encienden y se iluminan completamente durante unos segundos.

Durante el procedimiento de ajuste, los sensores deben estar libres de objetos, de lo contrario, el procedimiento de ajuste se interrumpirá hasta que dichos objetos se retiren de la superficie del sensor. Durante este tiempo no es posible la regulación de la placa de cocción.

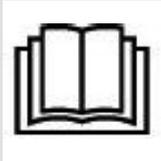
¡ATENCIÓN!

Antes de intentar reparar el aparato, desconectar el suministro eléctrico. De acuerdo con la tensión de la red, el aparato debe conectarse de acuerdo con el diagrama adjunto.

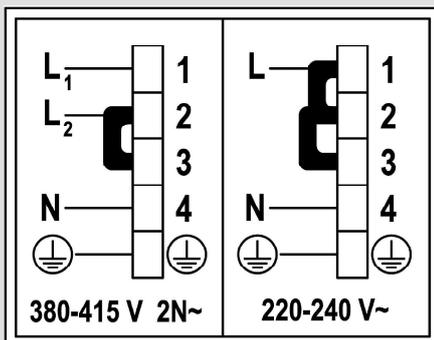
El cable de puesta a tierra debe conectarse al terminal marcado con el símbolo de puesta a tierra.

El cable de conexión debe pasar a través del dispositivo de seguridad de descarga, protegiéndolo de una extracción accidental. Después de la finalización de la instalación encienda todas las placas de cocción durante unos 3 minutos para comprobar el funcionamiento correcto.

Diagrama de instalación



- Una conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando la garantía.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de su red doméstica. La tensión de conexión debe ser comprobada por un técnico cualificado con el dispositivo de medición correspondiente.
- El cable de conexión en la parte posterior del aparato debe conducirse de tal manera que no toque la pared posterior del aparato, ya que esta parte se calentará mucho durante el funcionamiento.



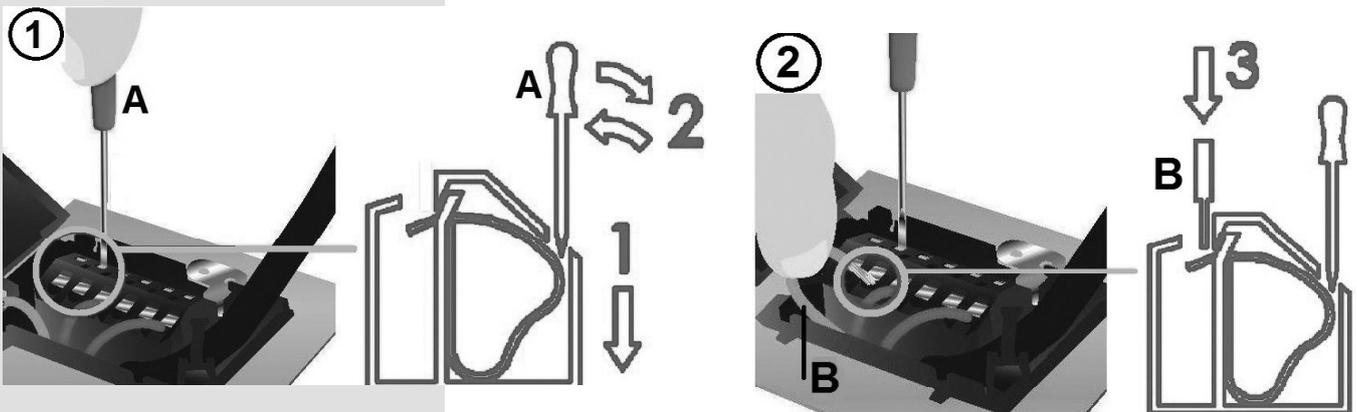
Para la conexión deben utilizarse los siguientes

cables: 220-240 V~

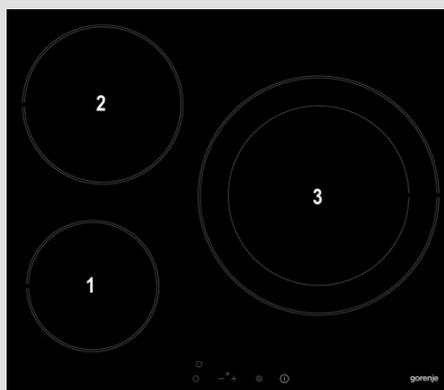
- H05GG-F, 3x2,5mm²

380-415 V 2N~

- H05GG-F, 4x2,5mm²

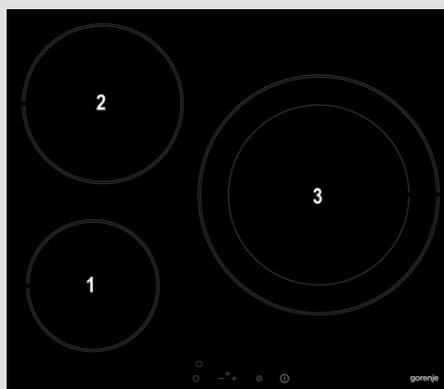


Informaciones técnicas



Tensión nominal	220-240 V~	50/60 Hz
	380-415 V 2N~	
1	Ø 14 cm / 1,2 kW	
2	Ø 18 cm / 1,8 kW	
3	Ø 27-21 cm / 2,4-1,5 kW	
Pn_{TOT}	5400 W	

Eficiencia energética



Tipo de placa	Empotrada
Zonas de cocción	3
$EC_{PLACA\ ELÉCTRICA}$	188,4 Wh/Kg

	ZONA	$EC_{PLACA\ ELÉCTRICA}$
1	Ø 165,5 cm	197,0 Wh/Kg
2	Ø 200,5 cm	191,9 Wh/Kg
3	Ø 300,5 cm	176,4 Wh/Kg

Zonas de cocción

Antes de utilizar el aparato por primera vez

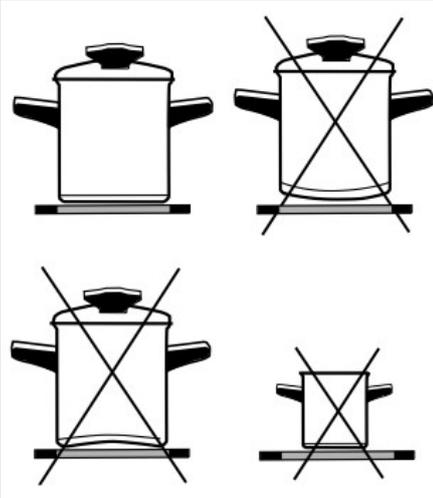
- Limpiar la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y detergente lavavajillas manual.
- No use limpiadores agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rasguños, esponjas abrasivas para lavar platos o quitamanchas.
- No encienda una zona de cocción sin una sartén encima y no utilice nunca la placa de cocción para calentar la habitación.
- Asegúrese de que las zonas de cocción y el fondo de la olla estén limpios y secos, y de que haya suficiente transmisión de calor entre ellos, para evitar daños en la superficie de calentamiento.
- Cualquier resto de grasa o aceite en las zonas de cocción puede inflamarse. Por lo tanto tenga cuidado al usar grasa y aceite para preparar alimentos (por ejemplo, papas fritas) y controle el proceso de cocción en todo momento.
- No coloque una sartén húmeda ni una tapa cubierta de vapor sobre las zonas de cocción, ya que la humedad las perjudica.
- No deje que una sartén caliente se enfríe en las zonas de cocción, ya que se generará humedad debajo de ella, causando corrosión.
- La placa de cocción no puede ser activada por temporizadores externos o sistemas de control remoto.

Advertencias importantes

Advertencias importantes sobre la placa vitrocerámica

- La zona de cocción alcanza el nivel de potencia o temperatura seleccionado muy rápidamente; sin embargo, el área alrededor de las zonas de cocción permanece relativamente fría.
- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción también es resistente a los golpes. Los recipientes se pueden colocar en la placa de cocción aproximadamente sin dañar la placa de cocción.
- Las placas vitrocerámicas no deben utilizarse como encimera. Los objetos afilados pueden causar rayones.
- No se permite preparar alimentos en aluminio delgado o en recipientes de plástico en zonas de cocción calientes. No colocar objetos de plástico ni papel de aluminio sobre la placa vitrocerámica.
- Nunca utilice una placa vitrocerámica que esté agrietada o rota.
- Si un objeto cae sobre la placa de cocción con el borde afilado hacia abajo, podría provocar la rotura de la placa de cocción o del panel vitrocerámico. Las consecuencias de este evento pueden ser visibles inmediatamente o sólo después de un tiempo. Si aparece alguna grieta visible, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Si cae azúcar en una placa vitrocerámica caliente o en un alimento cargado de azúcar, limpie inmediatamente la placa.

Utensilios de cocina



Consejos sobre el uso de utensilios de cocina

Use utensilios de cocina de alta calidad con un fondo plano y estable.

- La transmisión de calor es mejor cuando el fondo de la olla y la zona de cocción son del mismo diámetro, y la olla se coloca en el centro de la zona de cocción.
- Cuando utilice utensilios de cocina de vidrio templado (Pyrex) o porcelana, siga las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina.
- Cuando utilice una olla a presión, no la deje desatendida hasta que se alcance la presión deseada. La zona de cocción debe ajustarse inicialmente al nivel máximo de potencia; a medida que la presión aumenta, utilice los sensores para disminuir el nivel de potencia de acuerdo con las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
- Asegúrese de que siempre haya suficiente agua, ya sea en una olla a presión o en cualquier otro recipiente de cocina, ya que el uso de una olla vacía en la placa de cocción provocará un sobrecalentamiento que dañará tanto la olla como la zona de cocción.
- Los utensilios de cocina de vidrio templado (Pyrex) con un fondo especialmente cepillado son adecuados para su uso en placas de cocción si se ajustan al diámetro de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro mayor pueden romperse debido al estrés térmico.
- Cuando utilice cualquier utensilio de cocina especial o no convencional, siga las instrucciones del fabricante del utensilio de cocina.
- Cuando se utiliza una sartén altamente reflectante (superficie metálica brillante) o una sartén con fondo grueso para cocinar en una placa de vitrocerámica, el tiempo de cocción puede prolongarse varios minutos (hasta 10 minutos). Si desea hervir una mayor cantidad de alimentos, se recomienda utilizar un recipiente con fondo plano y oscuro.
- No utilice utensilios de cocina de barro, ya que pueden dejar rayones en la placa de vitrocerámica.
- Los diámetros del fondo del recipiente deben coincidir con el diámetro de la zona de cocción. Si el recipiente es demasiado pequeño, se pierde algo de calor; además, usar un recipiente demasiado pequeño puede dañar la zona de cocción.
- Siempre que sea posible dado el proceso de cocción, utilice una tapa.
- El tamaño de la cacerola debe ser apropiado dada la cantidad de comida preparada. Preparar una pequeña cantidad de comida en una cacerola grande causará un desperdicio de energía.
- Los platos que tardan mucho tiempo en cocinarse deben prepararse en una olla a presión.
- Varias verduras, patatas, etc., pueden cocinarse en una pequeña cantidad de agua; sin embargo, la tapa debe estar bien cerrada. Cuando el agua hierva, reduzca el nivel de potencia a un nivel que mantenga la temperatura justo por encima del punto de ebullición.

Ahorro de energía

Control



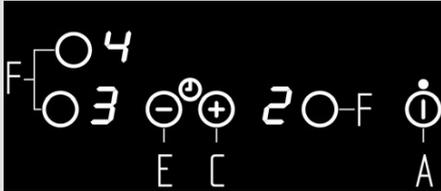
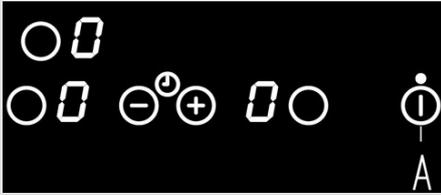
- A. Sensor de encendido/apagado
 - B. Visualización de la potencia de la zona de cocción o del calor restante
 - C. Sensor (+)
 - E. Sensor (-)
 - F. Selección de la zona de cocción y sensores de encendido/apagado
 - G. Indicador luminoso de expansión de la zona de cocción
 - H. Visualizador del temporizador
 - I. Punto decimal en los indicadores de potencia:
 - **Intermitente / fijo:** es posible el ajuste del tiempo / temporizador encendido
 - **Fijo:** el ajuste del tiempo no es posible
 - L. Punto decimal en el visualizador del temporizador:
 - **Intermitente / fijo:** es posible el ajuste del tiempo / temporizador encendido
 - **Fijo:** el ajuste del tiempo no es posible
- Después de encender la placa vitrocerámica se encienden todos los visualizadores. La placa de cocción está lista para funcionar.
 - La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que se conectan cuando se toca el círculo correspondiente durante al menos un segundo.
 - Cada activación del sensor es seguida por una señal sonora.
 - Evite colocar objetos sobre la superficie del sensor (posible señalización de error). Mantenga siempre limpia la superficie del sensor.

Activación de la placa de cocción

Toque (A) durante al menos un segundo. La placa de cocción está ahora activa y todos los indicadores de potencia de la placa de cocción (B) indican "0".

Ahora debe seleccionar el siguiente ajuste antes de que transcurran 20 segundos; de lo contrario, la placa se vuelve a apagar.

Activar la zona de cocción



Después de encender la placa de cocción con el botón (A), ponga en marcha una de las planchas de cocción dentro de los 20 segundos siguientes.

- Tocando el sensor de la plancha de cocción deseada (F), su indicador de potencia correspondiente indica "0".
- Tocando (C) o (E) se ajusta la potencia de cocción deseada de 1-9.

Pulsando continuamente (C) o (E) el nivel de potencia aumenta o disminuye automáticamente.

Otro procedimiento es cambiar la potencia en pasos es por el contacto mediador de los sensores correspondientes.

El ajuste siempre es posible para una sola plancha de cocción a la vez.

El indicador de potencia indica "0", o "H", dependiendo de la temperatura existente en la plancha de cocción (véase la sección Indicador de calor restante).

Esta función precalienta la plancha al máximo para que alcance rápidamente la temperatura deseada. Después de un intervalo de tiempo dado, el nivel de potencia regresa espontáneamente a la configuración establecida.

Se puede conectar en cualquiera de las planchas de cocción para todos los ajustes de potencia, excepto para el ajuste "9", en el que la potencia se ajusta al máximo todo el tiempo.

Activación del calentamiento automático rápido

- La plancha de cocción seleccionada (F) debe ajustarse al nivel "0".
- Toque (E) y la pantalla cambiará a la configuración de potencia 9.
- Pulsar la tecla (C) de la plancha de cocción correspondiente y en el visualizador aparecerá la letra "A".
- Seleccionar el nivel de potencia deseado. El indicador de potencia muestra intermitentemente el símbolo "A" y el ajuste de potencia seleccionado. Cuando expira el período de calentamiento rápido, la plancha de cocción cambia al ajuste de potencia preseleccionado, que se muestra constantemente en el indicador.

Una vez transcurrido el tiempo indicado en la tabla siguiente, la función se desconecta y desaparece "A".

También puede desactivar el modo de cocción automática en cualquier momento modificando el nivel de potencia.

Calentamiento automático rápido



Configuración de energía	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia máxima de cocción (min.)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	0,25

Límite de tiempo de funcionamiento

Para mayor seguridad, su placa de cocción está equipada con un dispositivo que limita la duración del funcionamiento de la placa de cocción para cada zona de cocción respectivamente. La duración de la operación se mide desde el último cambio realizado en los ajustes del nivel de potencia para una zona de cocción en particular. Si el nivel de potencia no cambia durante un tiempo, la zona de cocción se desconectará automáticamente después de un cierto período de tiempo, que depende del nivel de potencia (véase la tabla siguiente).

Nivel	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo límite (h)	2	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Desactivar la zona de cocción

- La placa de cocción seleccionada debe estar activada.
- Al tocar el sensor de la placa de cocción (E) se ajusta el nivel de potencia a "0". Después de 10 segundos se apaga la placa de cocción.

Desactivación rápida

- La placa de cocción seleccionada debe estar activada.
- Presione ambos (F) y (E) simultáneamente, y la placa de cocción se apagará inmediatamente.

Desactivar la placa de cocción

La placa de cocción puede desconectarse en cualquier momento pulsando el botón (A).

Bloqueo infantil

Activando el bloqueo infantil puede detener el funcionamiento del aparato, del uso de placas de cocción, protegiendo a los niños de una puesta en marcha accidental y de posibles lesiones.



Activar el bloqueo infantil

- Desconectar todas las placas de cocción (ajuste "0").
- Tocar (A) y activar la placa de cocción (en caso de que estuviera inactiva. Todos los visualizadores indican "0").
- Mantenga pulsado (E) y, al mismo tiempo, pulse (F1). Todos los visualizadores indican la letra "L", que desaparece después de 20 segundos. El bloqueo infantil está activado ahora.

Desactivar el bloqueo infantil

- La protección se desconecta pulsando (A). Todos los visualizadores indican la letra L.
- Mantenga pulsado (E) y, al mismo tiempo, pulse (F1). El bloqueo infantil se encuentra desactivado.

Indicador de calor restante

La vitrocerámica también dispone del indicador de calor restante "H". Mientras el símbolo "H" esté encendido después de apagar la placa de cocción, el calor restante puede utilizarse para calentar alimentos o para derretir.

Aunque desaparezca el símbolo "H", es posible que la placa siga caliente.

¡Tenga cuidado con las quemaduras!

Desconexión del doble circuito



- Los circuitos dobles se conectan inmediatamente al activar la respectiva zona de cocción (C).
- Pulsando la tecla (F) de una zona de cocción activada (nivel de cocción ≠ "0") se puede desconectar en cualquier momento el circuito exterior correspondiente de la zona de cocción correspondiente. Un circuito exterior activado se muestra mediante un LED adicional (G).
- Pulsando de nuevo la tecla (F) se conecta el/los circuito/s exterior/es en cualquier momento, los respectivos LEDs parpadean de nuevo.

Función de calentamiento



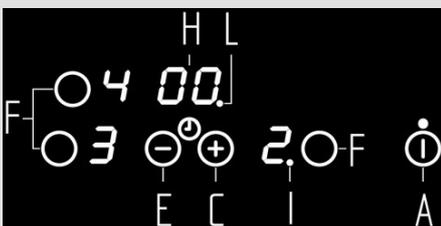
La función de calentamiento se utiliza para mantener calientes los alimentos cocinados.

Activando la función de calentamiento:

- Tocar (F) para seleccionar la placa de cocción deseada.
- La placa de cocción seleccionada (F) debe ajustarse al nivel "0".
- Al pulsar (C), luego (E) se activa la función "derretimiento"; en el visualizador aparece un (u).

Si se vuelve a pulsar (C) o (E), la función de calefacción se desactiva.

Temporizador



El temporizador facilita el proceso de cocción ajustando el período de funcionamiento de la placa de cocción y también se puede utilizar como temporizador de alarma.

Activación del temporizador

- La zona de cocción debe estar encendida y funcionando.
- Tocar (F) de la placa de cocción correspondiente.
- Al tocar (C) o (E) se selecciona el ajuste de potencia de 1 a 9.
- Tocar (E) y (C) simultáneamente para activar el temporizador. La pantalla del temporizador (H) indica "00.", (I) parpadea.
- Dentro de los 10 segundos, debe tocar (C) o (E) para ajustar el tiempo de cocción deseado (de 01 a 99 minutos). Después de unos segundos, el temporizador comienza a funcionar. La lámpara de control de la placa de cocción controlada por el temporizador (I) está encendida (intermitente o fija).



Puede utilizar el temporizador para ajustar el tiempo de cocción exacto para cada placa de cocción al mismo tiempo. Para acelerar el ajuste del temporizador, mantener pulsados constantemente los sensores correspondientes (C) o (E).

Modificar el tiempo de cocción preestablecido

- Puede cambiar el tiempo de cocción preestablecido siempre que lo desee durante el funcionamiento de la placa de cocción.
- Tocar (F) para seleccionar la placa de cocción deseada.
- Tocar (C) y (E) simultáneamente para activar el temporizador, (I) de la placa de cocción seleccionada que parpadea.
- Al tocar (C) o (E) se ajusta el nuevo tiempo de cocción deseado.

Tiempo de cocción restante

Puede visualizar el tiempo de cocción restante:

- tocando (F). La zona de cocción, que tiene el valor más bajo se indica con un punto decimal intermitente (I).
- Presionando (C) y (E) al mismo tiempo; la hora mostrada en la pantalla del temporizador corresponde a la zona donde (I) o (L) parpadea.

Desconexión del temporizador

Cuando concluye el tiempo preestablecido, se oye un pitido que se puede apagar tocando cualquier sensor o dejar que se apague automáticamente después de 2 minutos; también apaga la zona de cocción.

Apagado del temporizador antes de que concluya el tiempo preestablecido:

- Tocar (F) para seleccionar la placa de cocción deseada.
- Tocar (E) y (C) simultáneamente.
- Tocando (E) se ajusta el tiempo de cocción a "00.". La función de temporizador está desactivada, pero la placa de cocción sigue funcionando hasta que usted la apague manualmente.

Desconexión rápida

- Tocar (F) para seleccionar la placa de cocción deseada.
- Tocar simultáneamente ambos: (F) y (E).
- La pantalla del temporizador (H) se apaga y el indicador de la placa de cocción muestra "0".

Función de



El temporizador se puede utilizar como alarma.

Configuración del temporizador

Con la placa apagada:

- Tocar (A) para activar la placa de cocción.
- Tocar (E) y (C) simultáneamente para activar el temporizador.
- Tocando (C) o (E) se ajusta el tiempo deseado.

Con la placa encendida:

- Presionar (E) y (C) a la vez hasta que la luz de calentamiento del temporizador se encienda de forma intermitente.

- El visualizador del temporizador muestra "00".
- Tocando (C) o (E) se ajusta el tiempo deseado.

Desconexión de la alarma

Cuando concluye el tiempo preestablecido, se oye un pitido que se puede apagar tocando cualquier sensor o dejar que se apague automáticamente después de 2 minutos.

Si desea apagar el temporizador antes de que concluya el tiempo preestablecido:

- Tocar (E) y (C) simultáneamente.
- Tocando (E) se ajusta el tiempo de cocción a "00". La función de alarma se apaga.

Funciones de seguridad y visualización de errores

CÓDIGO DEL ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	MANUAL DE INSTRUCCIONES
ER03 y tono permanente	Uso permanente de las teclas; Desconexión de la unidad de control después de 10 segundos; Agua o utensilios de cocina en el vidrio encima de la unidad de control.	Limpieza de la superficie de trabajo. Si el problema permanece, póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
ER21	La unidad de control se apaga debido al sobrecalentamiento para evitar daños en el sistema electrónico. La temperatura ambiente de la electrónica sigue siendo demasiado alta.	Deje que la cavidad se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
U400	Tensión secundaria de la unidad de potencia a alta (primaria > 300V). La unidad de control se apaga después de 1 segundo de liberar un tono permanente. La unidad de control está mal conectada.	1) Póngase en contacto con un electricista para comprobar la red eléctrica de la casa. 2) Póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
ER22	La evaluación de la tecla es defectuosa. La unidad de control se apaga después de 3,5 - 7,5 seg. Cortocircuito o interrupción en el rango de la evaluación clave.	Póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
ER36	El valor NTC no está dentro de su especificación; la unidad de control se desconecta. Cortocircuito o corte en NTC.	Póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
ER20	Fallo de flash. Microcontrolador defectuoso.	Póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.
ER40	La tensión de funcionamiento secundaria es demasiado baja durante un mínimo de 5 seg. PTC primario demasiado caliente.	Póngase en contacto con el centro autorizado para obtener asistencia técnica, especificando el código de error.

Limpeza y mantenimiento

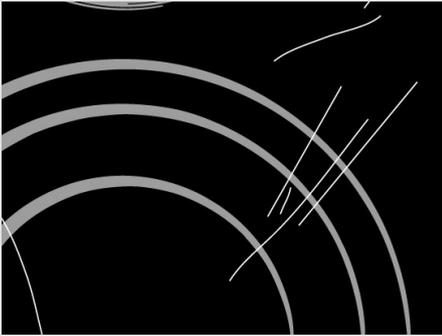


Fig. 1

La placa de cocción de vidrio cerámico debe limpiarse sólo cuando se haya enfriado completamente, preferiblemente después de cada uso; de lo contrario, incluso las manchas más leves que queden después de la cocción pueden quemarse en la superficie de la placa con cada uso posterior.

Para el mantenimiento regular de la placa de cocción de vidriocerámica, utilice productos de limpieza especiales, producidos de tal manera que formen una película protectora sobre la superficie.

Antes de cada uso, limpie el polvo y otras partículas de la placa de cocción, ya que pueden rayar la superficie (Fig. 1).

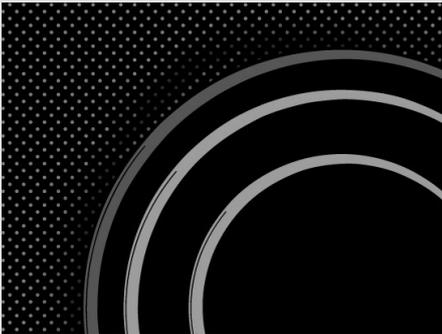


Fig. 2

Precaución: el uso de lana de acero, esponjas limpiadoras abrasivas y detergentes abrasivos puede rayar la superficie de la placa de cocción. La superficie también puede dañarse por el uso de rociadores agresivos y productos químicos líquidos inapropiados (Fig.1 y 2).

Las marcas pueden borrarse mediante el uso de agentes de limpieza agresivos o de fondos de utensilios de cocina ásperos y dañados (Fig. 2).

Las manchas menores se eliminan con un paño suave húmedo; después de esto, se debe secar la superficie (Fig. 3).

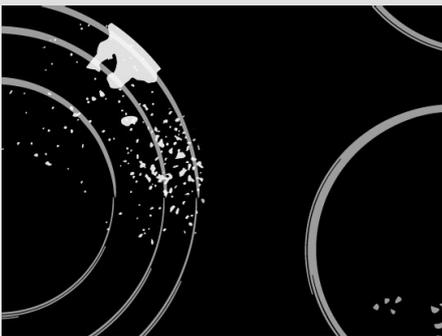


Fig. 3

Las manchas de agua se eliminan con una solución suave de vinagre, pero no debe limpiar el marco con él (sólo en algunos modelos), ya que puede perder su brillo. Nunca use rociadores agresivos o removedores calcáreos (Fig. 3).

Las manchas importantes se eliminan con limpiadores especiales de vidrio y cerámica. Siga estrictamente las instrucciones del fabricante.

Tenga cuidado de eliminar los restos de producto de limpieza de la superficie de la placa de cocción, ya que de lo contrario se calientan durante el siguiente uso y pueden dañar la placa de cocción (Fig. 3).

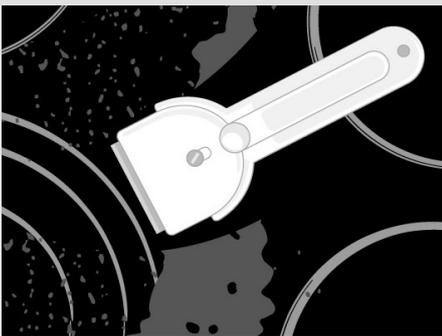


Fig. 4

Las manchas persistentes y quemadas se eliminan con un rascador especial para vitrocerámica. Sin embargo tenga cuidado de no tocar la superficie de la placa de cocción con el mango rascador (Fig. 4). Maneje el rascador con sumo cuidado para evitar lesiones.

El azúcar y los alimentos que contienen azúcar pueden dañar de forma permanente la superficie de la placa vitrocerámica (Fig. 5), por lo que los restos de azúcar y de alimentos que contienen azúcar deben retirarse inmediatamente de la superficie de la placa vitrocerámica cuando las placas aún están calientes (Fig. 4).

La decoloración de la placa de cocción vitrocerámica no tiene ningún efecto sobre su funcionamiento y estabilidad. En la mayoría de los casos, aparece como consecuencia de los restos de comida quemados, o como resultado del arrastre de ollas y sartenes (especialmente de aluminio o cobre) a través de la superficie, y esta decoloración es bastante difícil de eliminar.



Fig. 5

Nota: Todos los fallos descritos son en su mayoría estéticos y no afectan directamente al funcionamiento del aparato. La reparación de estos fallos no está cubierta por la garantía.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR
CUALQUIER CAMBIO QUE NO AFECTE A LA
FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

El Fabricante se esfuerza por mejorar continuamente. Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.

