

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendamos mantener las instrucciones de instalación y uso para consultas futuras. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie por si fuese necesario solicitar asistencia al servicio posventa.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la placa de cocción y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no coloque objetos en las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves, es muy recomendable mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén funcionando, pero también cuando se apaguen mientras el indicador de calor residual siga encendido.

Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a las lámparas halógenas de la placa de cocción.

Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un

electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente.

El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados. El conductor de tierra (amarillo verdoso) debe tener una longitud superior a 10 mm por el lado del bloque de conexión. La sección de los conductores internos debe adecuarse al consumo de potencia de la placa de cocción (indicado en la etiqueta). El cable de alimentación debe ser de tipo HO5V2V2-F.

No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, en la placa de cocción. Podrían calentarse.

En las superficies calientes no deben colocarse recipientes de plástico y papel de aluminio.

Después de cada uso, es preciso limpiar un poco la placa de cocción para evitar que se acumule suciedad y grasa. La suciedad y la grasa que no se eliminan se recalentarán y se quemarán cuando se utilice de nuevo la placa de cocción, con lo que se generará humo y se desprenderán olores desagradables, sin olvidar el riesgo de propagación del fuego.

Nunca utilice vapor o aerosoles a alta presión para limpiar el electrodoméstico.

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando. No coloque nada en el panel de control.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

No utilice la superficie como tabla para cortar.

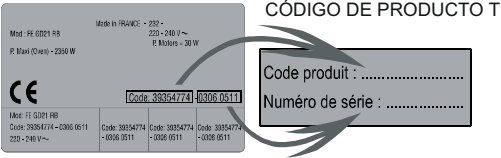
No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían ocasionar daños si se cayesen en la placa de cocción.

No acumule objetos en la placa de cocción.

No deslice los utensilios de cocina por la placa de cocción.

No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

Placa de identificación (situada debajo de la carcasa inferior de la placa de cocción)



1. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a procedimientos específicos para eliminar y desechar de manera correcta todos los contaminantes, además de recuperar y reciclar todos los materiales.

Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- Los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos.
- Los RAEE deben entregarse en los puntos de recogida pertinentes que gestionan los municipios o las empresas autorizadas. En algunos países existe un servicio de recogida de RAEE de gran tamaño.

En muchos países se puede entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el establecimiento, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

2. INSTALACIÓN

La instalación del electrodoméstico es una operación complicada que, si no se realiza de manera correcta, puede tener graves consecuencias en la seguridad de los alimentos, los bienes materiales o las personas. Por este motivo, es competencia de profesionales cualificados, que deben llevarla a cabo con arreglo a los reglamentos técnicos.

Si se ignora este consejo y una persona no cualificada instala el electrodoméstico, el fabricante no se hará responsable de los fallos técnicos que pueda presentar, con independencia de si ocasionan o no daños materiales o lesiones a personas o animales.

Tras quitar el embalaje, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado; si no es así, póngase en contacto con el establecimiento o el servicio posventa del fabricante.

Asegúrese de que los muebles en los que se instale el electrodoméstico, y demás mobiliario próximo, sean de materiales que resistan las altas temperaturas (100 °C mín.).

Asimismo, será preciso fijar el laminado para decoración con cola de alta resistencia.

El electrodoméstico puede empotrarse en un mueble en el modo “estándar” (véase figura 1) o “a ras” (véase figura 2).

La encimera en la que se instale deberá tener un grosor de 25 a 45mm

Nota: Las medidas del perímetro interno son las mismas en la instalación estándar.

Entre la placa de cocción y la pared trasera debe dejarse una distancia mínima de 55 mm; entre la placa de cocción y el mueble vertical o las paredes del lateral debe quedar al menos una separación de 150 mm. Si se instala un mueble encima de la placa de cocción, habrá que dejar una distancia mínima de 700 mm.

Cuando vaya a instalar una campana encima de la placa de cocción, consulte los requisitos específicos de la campana; en cualquier caso, la distancia entre la placa de cocción y la campana no debería ser inferior a 700 mm. (véase figura 3)

Si la parte inferior de la placa de cocción es adyacente a una zona normalmente accesible durante las operaciones de manipulación o limpieza, debe colocarse un separador 20 mm por debajo de la parte inferior de la placa de cocción. (véase figura 4)

Cuando instale un horno bajo la placa de cocción, no se necesitará separador y se tendrá que dejar una distancia mínima no inferior a 10 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y el horno. No instale hornos sin enfriamiento bajo esta placa de cocción y respete los requisitos de instalación del horno para instalarlo (véase figura 5)

Con la placa de cocción se suministra una junta estanca al agua. Instale la junta alrededor de la parte inferior de la placa de cocción como se describe y asegúrese de que esté correctamente instalada para evitar filtraciones en los muebles sobre los que se apoya. (véase figura 6)

Fijación normal:

- Saque las abrazaderas de fijación de la bolsa de accesorios y acóplelas en la posición mostrada en el cuadro inferior. (No apriete los tornillos para bloquear las abrazaderas, ya que deberían moverse con libertad). (véase figura 7)
- Introduzca la placa de cocción en el centro del hueco.
- Gire las abrazaderas y apriételas por completo. (véase figura 8)

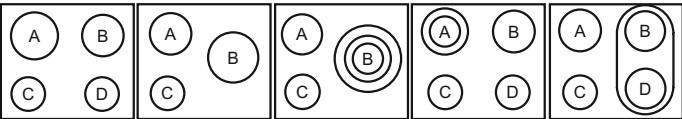
Fijación rápida: (Dependiendo del modelo)

Saque cuatro resortes de la bolsa de accesorios y acóplelos en el cuadro inferior, como se muestra en la figura. (véase figura 9)

Centre la placa de cocción e introdúzcala en el hueco. Presione los lados de la placa de cocción hasta que queda sujeta en todo el perímetro. (véase figura 10)

INSTALACIÓN A RAS Una vez que haya comprobado que la placa de cocción está en la posición correcta, utilice silicona para rellenar el espacio situado entre la encimera y la placa de cocción. Aplaste la capa de silicona con una espátula o con un dedo humedecido con agua y jabón antes de que se seque. No utilice la placa de cocción hasta que la capa de silicona se haya secado por completo. (véase figura 11)

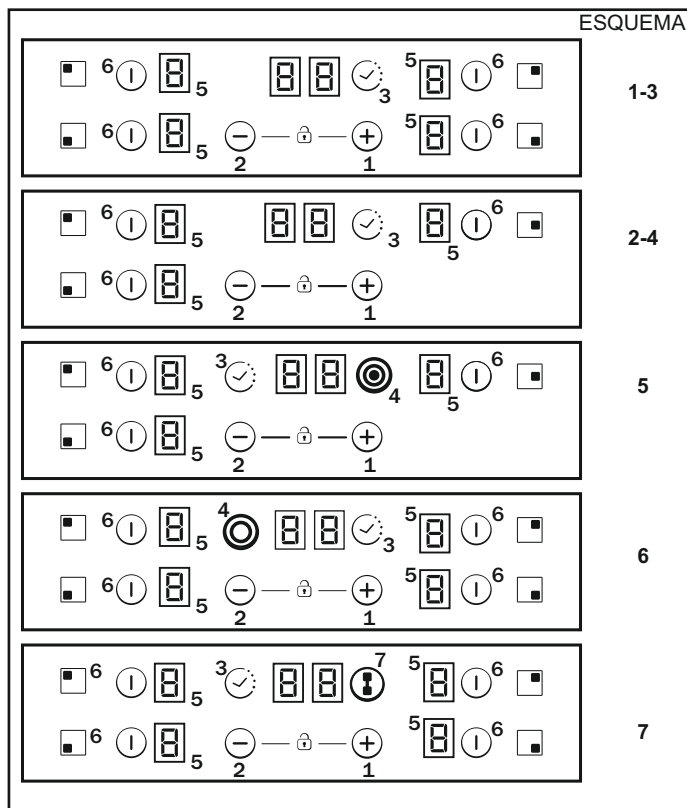
3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



ESQUEMA 1-3 ESQUEMA 2-4 ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

	A	B	C	D
ESQUEMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
ESQUEMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
ESQUEMA 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W

ESQUEMA



Según el modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED de zona de cocción adicional
5. Indicador de programación de zona de cocción
6. Selección de la zona
7. Puente

"La instalación debe realizarse como exigen la normativa y las directivas actuales". El fabricante no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso inadecuado o irracional del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable de los percances que puedan producirse durante el uso de un electrodoméstico sin conexión a tierra o con conexión a tierra defectuosa, ni de las consecuencias que esto pueda originar.

Antes de llevar a cabo cualquier operación eléctrica, compruebe la tensión de alimentación en el contador de electricidad, el ajuste del disyuntor, la continuidad de la conexión a tierra de la instalación y si el fusible es adecuado.

En la conexión eléctrica a la instalación debe tenerse en cuenta la potencia nominal del electrodoméstico. La conexión debe realizarse por medio de un interruptor de corte omnipolar.

Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, tendrá que instalarse de manera que esté accesible.

El conductor amarillo/verde del cable eléctrico debe conectarse a la masa de los terminales de la red y del electrodoméstico.

Para formular preguntas sobre el cable de alimentación, diríjase al servicio posventa o a un técnico cualificado.

Si la placa de cocción dispone de cable de alimentación, este debe conectarse solamente a una toma de 220-240 V entre fase y neutro.

No obstante, es posible conectar la placa de cocción a:

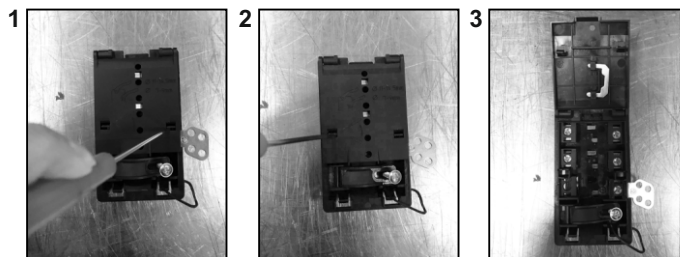
Trifásico, 220-240 V3
Trifásico, 380-415 V2N

Para realizar la nueva conexión, siga estas instrucciones:

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la instalación está protegida con un fusible adecuado y que cuenta con cables de sección suficiente para suministrar corriente al electrodoméstico.

Gire la placa de cocción para colocar la parte de cristal contra la encimera; tenga cuidado con el cristal cuando realice esta operación.

Abra la cubierta en la secuencia siguiente:



- Afloje el sujetacables "1".
- Encuentre las dos lengüetas de los laterales.
- Coloque la hoja de un destornillador plano en las lengüetas "2" y "3"; empuje hacia el interior y presione.
- Quite la tapa.

Para soltar el cable de alimentación:

- Retire los tornillos que sujetan el bloque de conexión que contiene las barras de derivación y los conductores del cable de alimentación.
- Extraiga el cable de alimentación.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

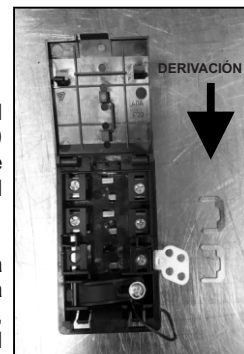
- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.
- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

Nota: Asegúrese de apretar los tornillos de la regleta de terminales.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.

- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.



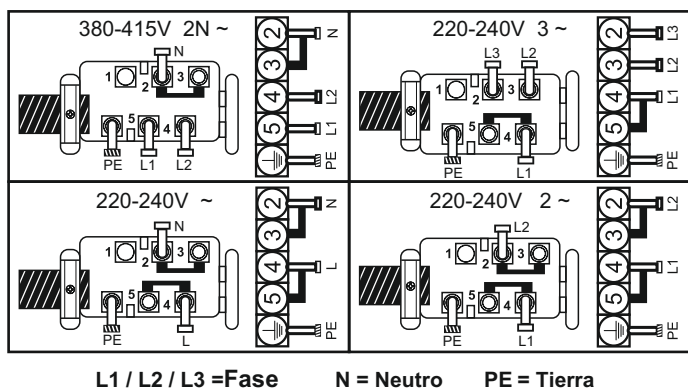
ATENCIÓN:

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, conecte el conductor en función del color/código siguiente:

AZUL	Neutro	(N)
MARRÓN	Con corriente	(L)
AMARILLO VERDOSO	Tierra	(⊕)

Conexión a los terminales del bloque de conexión

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO o BIFÁSICO 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



4. CONSEJO SOBRE LOS UTENSILIOS DE COCINA

El uso de utensilios de buena calidad es fundamental para que la placa de cocción funcione de manera óptima.



• **Utilice siempre utensilios de buena calidad con base completamente plana y gruesa:** El uso de este tipo de utensilios de cocina evitará la concentración de calor en determinados puntos, lo que hace que se pegue la comida. Las ollas y sartenes de metal gruesas ofrecen una mejor distribución del calor.

• **Asegúrese de que la base de la olla o sartén esté seca:** Cuando llene los recipientes de líquido o utilice un recipiente que haya estado en el frigorífico, asegúrese de que la base esté completamente seca antes de colocarlo en la placa de cocción. De esta forma se evitará que la placa de cocción se manche.

• **Utilice recipientes cuyo diámetro cubra por completo la zona de cocción:** El recipiente no debe ser más pequeño que el área de cocción. Si es un poco más ancho, ofrecerá una eficiencia energética máxima.

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA: La siguiente información ayuda a elegir los utensilios de cocina que ofrecen mejores resultados.

Acero inoxidable: *Muy recomendable.* Especialmente adecuado con base tipo sándwich. La base tipo sándwich combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o el cobre (conducción térmica, distribución uniforme del calor).

Aluminio: *Pesado recomendado.* Buena conductividad. Aunque a veces los residuos de aluminio se confunden con arañazos en la placa de cocción, pueden eliminarse si se limpia de inmediato. Dada su baja temperatura de fusión, no debe utilizarse aluminio delgado.

Hierro fundido: *Puede utilizarse, pero no es recomendable.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

Fondo de cobre / gres cerámico: *Pesado recomendado.* Buenos resultados, pero el cobre podría dejar residuos que parezcan arañazos. Los residuos pueden eliminarse siempre limpiando la placa de cocción de inmediato. No hay que dejar que el contenido de estas cazuelas hierva hasta evaporarse. El metal recalentado puede

adherirse a la vitrocerámica. El cobre recalentado dejará residuos que mancharán la placa de cocción de forma permanente.

Porcelana/esmalte: Buen resultado solo con base plana, lisa y pequeña.

Vitrocerámica: *No recomendado.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

5. USO

Cómo elegir el nivel de gestión de potencia.

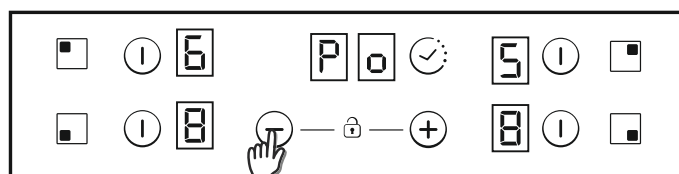
A través de la función "Gestión de energía", el usuario puede establecer la potencia máxima que puede alcanzar la placa. La función de gestión de energía solo está disponible durante los primeros 30 segundos después de encender la placa. Incluso existe la posibilidad de repetir esta configuración apagando y encendiendo el enchufe.

Al establecer la potencia máxima deseada, la placa de cocción ajusta automáticamente la distribución en las diversas zonas de cocción para que nunca se exceda este límite, con la ventaja adicional de poder gestionar simultáneamente todas las zonas sin problemas de sobrecarga. El cliente puede configurar la potencia máxima de la placa entre 2,5 kW y la potencia máxima relacionada de la placa (esto puede cambiar según el modelo) (por ejemplo, si la potencia máxima de la placa es de 7,2 kW, el nivel de potencia máxima para la configuración es de entre 2,5 kW y 7,2 kW).

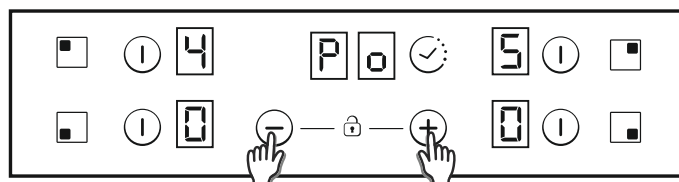
En el momento de la compra, la placa está configurada con la potencia máxima.

Después de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, en 30 segundos puede establecer el nivel de potencia en función de los puntos que se muestran a continuación:

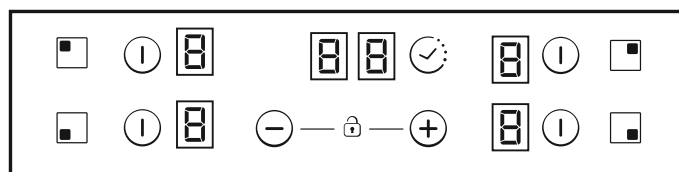
- 1 - Encienda la placa.
- 2 - Deje que el control táctil termine su proceso de inicialización.
- 3 - Antes de que pasen 30 segundos, toque durante 5 segundos la tecla "⊖".
- 4 - Después de este momento, aparecerá este mensaje en la pantalla.



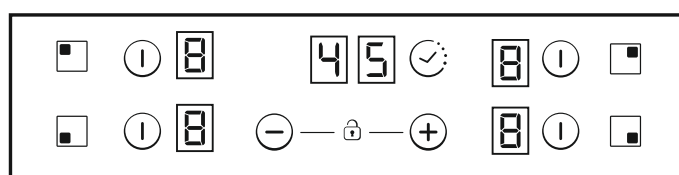
5 - Usando la tecla "Más" del TEMPORIZADOR y la tecla "Menos", puede ajustarse el valor de gestión de la potencia. En este caso, entre 6500 y 2500w. Cuando esté seleccionado el valor requerido, toque a la vez las teclas "Más" y "Menos" durante 5 segundos.



6 - Cuando ha terminado este proceso, se escuchará un largo pitido y se habrá realizado el reset. Comenzará de nuevo el proceso de puesta en marcha.

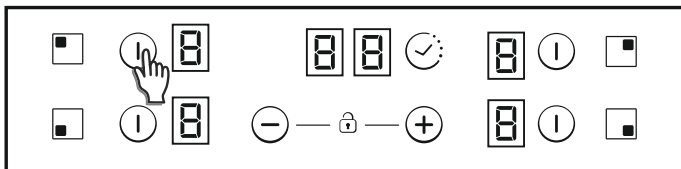


7 - Tras el proceso de puesta en marcha, en la pantalla del temporizador, se mostrará la gestión de potencia ECO.



Tras ello, el control táctil no permitirá ninguna combinación, que pueda superar este límite Eco.

Encendido/apagado de una zona de cocción



escuchará un pitido largo y el valor "0" aparecerá en la zona prevista para indicar el nivel de potencia.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

2) Cuando haya una indicación de calor residual activa en el visualizador con potencia 0, aparecerá el valor "0" alternante.

3) La zona no se puede encender si la función de bloqueo está activa.

Para apagar una zona de cocción, tóquela durante 1,2 segundos. Se escucharán 3 pitidos cortos y el indicador de la zona prevista no mostrará nada o presentará el valor "H" cuando haya calor residual. La zona se apagará.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

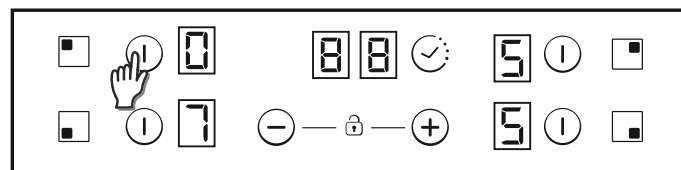
2) En el visualizador se utiliza la indicación "H" para advertir de la existencia de calor residual en una zona apagada.

3) La zona se puede apagar, aunque la función de bloqueo esté activa.

4) Si solo hay una zona de cocción activa y se apaga, se escucharán 4 pitidos cortos; esto indicará que la placa entera está apagada.

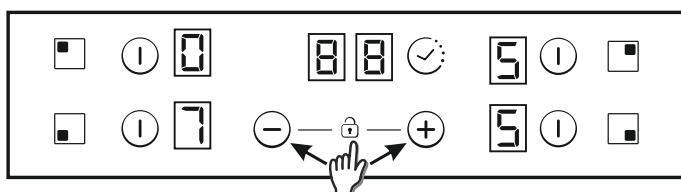
Selección de una zona

La intensidad de iluminación de las zonas seleccionadas que siguen encendidas disminuye.



Si solo hay una zona encendida, se selecciona de forma predeterminada sin necesidad de pulsar brevemente (150 ms) la tecla de selección.

Aumento/reducción del nivel de potencia



Con una breve pulsación de las teclas '+' o '-' se aumenta o se reduce la potencia del indicador de las zonas seleccionadas: 0-1-2-3...9-P

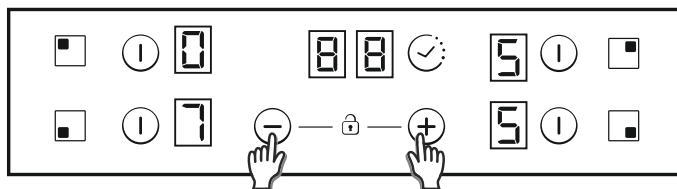
1. Con una pulsación larga de las teclas + o - se aumenta/disminuye el nivel de potencia de forma continua. Con un rápido aumento, la potencia se detiene en el nivel 9. Para que la potencia siga aumentando, se requiere otra breve pulsación de la tecla +. No se escucha ningún pitido con las operaciones de aumento/reducción rápida.

2. Una vez que se llega al nivel de potencia P, este no cambia a 0 al pulsar la tecla + de nuevo. Cuando se alcanza el nivel de potencia 0, este tampoco cambia a P si se pulsa la tecla - otra vez.

3. Con una zona encendida en el nivel de potencia 0, el valor 0 parpadea de forma alterna si todavía está caliente. Después de 10 segundos, la indicación 0 se sustituirá por la letra 'H' fija en el visualizador.

4. Cuando se seleccione una zona de cocción y se pulsen las teclas '+' y '-' de forma simultánea, el nivel de potencia cambiará a '0'. Sin embargo, la zona de cocción se mantendrá seleccionada durante 10 segundos. Si se ha programado el temporizador de la zona de cocción, este se apagará. Esta acción solo puede realizarse en varios casos dependiendo de la configuración de control táctil. Los ejemplos siguientes son meramente informativos. La experiencia personal permitirá adecuar estos ajustes en función de los gustos y los hábitos personales.

Opción de bloqueo infantil



Esta acción se realiza cuando se pulsen las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

El visualizador mostrará "L" durante 2 segundos en cuanto se pulse una tecla. El estado de la zona de cocción no cambiará.

Para desactivar el bloqueo infantil, realice el proceso que se ha descrito antes. Escuchará un pitido corto y el visualizador mostrará la letra "n". La placa de cocción permanecerá desbloqueada.

Nota: El bloqueo infantil automático se producirá en 15 minutos después de que la placa de cocción se apague por completo. Para que esta función se aplique de forma automática, primero habrá que programarla. Consulte la sección de ajustes del usuario.

Zonas dobles/triples

Para encender el anillo de extensión doble, la zona principal asociada debe estar encendida y el nivel de potencia indicado debe ser superior a 0.

8.1- Zona doble encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión se enciende cuando el anillo de extensión está encendido.

El anillo de extensión se apaga con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

8.2- Zona triple encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión 1 se enciende cuando el 1º anillo de extensión está encendido (LED izquierdo en caso de zona triple, central y solo LED en caso de zona doble).

El 2º anillo de extensión se enciende con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión. Los 2 LED de la tecla de extensión se encienden cuando los anillos de extensión 1 y 2 están encendidos.

Los anillos de extensión 1 y 2 se apagan con la 3ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

Función de puente

El puente solo puede activarse cuando ambas zonas de cocción están apagadas. Se ha seleccionado una zona de cocción del puente; pulse la tecla correspondiente para activar la función de puente.

Suena un pitido y el LED de la zona se enciende si la zona está activada.

Ambas zonas de cocción del puente se seleccionarán al mismo tiempo.

Una vez que se seleccionen las zonas de cocción, el nivel de potencia podrá seleccionarse con las teclas + - si no es el deseado.

En los visualizadores de ambas zonas de cocción del puente aparecerá el mismo nivel de potencia. La función finalizará:

- Si se pulsa la tecla de puente en el modo de ajuste
- Si el usuario selecciona el nivel de potencia "0"

Seguridad por desbordamiento

Algo (objeto o líquido) ha mantenido pulsada una tecla durante más de 5 segundos. Mientras se mantenga pulsada la tecla, sonarán 2 pitidos cortos y 1 pitido largo cada 30 segundos. La placa se apagará.

Este símbolo seguirá parpadeando mientras no se solucione la incidencia.

Temporizador

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

- 1) Con la tecla "+" o "-" se puede elegir el temporizador. No se producen pitidos al cambiar el tiempo.
 - 2) El temporizador se cancela (cambia a 00) cuando se pulsan las teclas al mismo tiempo.
 - 3) Si la tecla "+" o "-" del temporizador se mantiene pulsada durante un tiempo por determinar, se produce un ajuste rápido.
 - 4) Cuando se programa el tiempo en el temporizador, es posible pasar de "00" a "99" con la tecla "-" y de "99" a "00" con la tecla "+".
 - 5) El tiempo máximo son 99 minutos.
 - 6) Cuando transcurra el tiempo y la placa de cocción pite, pulse cualquier tecla para detener la alarma y la secuencia del indicador.
 - 7) Es posible ajustar el tiempo del temporizador mientras este está funcionando.
 - 8) La potencia de la zona de cocción temporizada se puede modificar sin que afecte a la programación del temporizador.
 - 9) Se mostrarán los segundos del último minuto (en las variantes solo está visible si el temporizador se programa durante el último minuto de la cuenta atrás).
 - 10) Si se pulsa la tecla del temporizador sin que se haya seleccionado ninguna zona, la placa no reacciona.
 - 11) Cuando se pulsa la tecla del temporizador sin seleccionar ninguna zona y en los casos en que el temporizador se aplica a muchas zonas, el tiempo mostrado en el indicador rota y aparece la indicación de tiempo cuyo visualizador de potencia tiene activado el punto (coma) decimal.
 - 12) La potencia (5 s) y (0,5 s) se muestra de forma alternativa en la zona que se está temporizando.
- En el indicador reservado para el temporizador se muestra el tiempo restante. Cuando se temporizan varias zonas al mismo tiempo, se muestra el menor tiempo restante y en la zona correspondiente aparece el punto (coma) decimal

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

Indicador de calor residual (zonas con calor radiante -> calculado)

Con la indicación de "calor residual" se pueden utilizar los mismos indicadores. Por este motivo debe definirse una tabla de tiempo: Tiempo de calentamiento restante = f (nivel de potencia, tiempo de funcionamiento).

Mientras la temperatura en la superficie de la vitrocerámica sea superior a 65 °C (valor teórico), se indicará en el visualizador correspondiente mediante la letra "H".

Para generar una temperatura por encima de 65 °C, el elemento térmico tiene que estar funcionando durante un cierto tiempo, que depende del nivel de potencia. Una vez que se acaba este tiempo y que el elemento térmico se apaga, se muestra la advertencia de calor residual.

Desconexión automática de seguridad

Si el nivel de potencia no cambia durante un tiempo predefinido, la zona de cocción se apaga de forma automática.

El tiempo máximo que una zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

Nivel de potencia	Tiempo máx. (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: Si se produce un recalentamiento durante el funcionamiento en los niveles de potencia más altos, la placa de cocción ajustará automáticamente el nivel de potencia.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier mantenimiento en la placa de cocción, deje que se enfríe.

Solo deben utilizarse productos (cremas y rascadores) expresamente diseñados para el uso en vitrocerámicas que están disponibles en los comercios.

Evite derrames, ya que cualquier cosa que caiga en la superficie de la placa de cocción se quemará rápidamente y dificultará más la limpieza.

Es recomendable mantener alejadas de la placa de cocción todas las sustancias que puedan derretirse, como los plásticos, el azúcar o los productos azucarados.

MANTENIMIENTO:

- Ponga unas cuantas gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la placa.

- Utilice un paño suave o papel de cocina ligeramente humedecido para frotar las manchas difíciles.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

Si todavía queda alguna mancha difícil:

- Añada unas cuantas gotas más del producto de limpieza específico a la superficie.

- Elimine las manchas con un rascador y sujételo en un ángulo de 30° con respecto a la placa.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

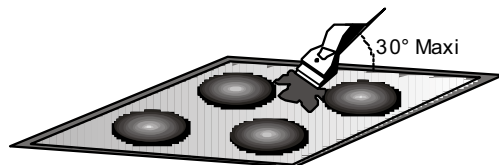
- Repita la operación si es necesario.

UNOS CUANTOS CONSEJOS:

Las operaciones de limpieza frecuentes crean una capa protectora que es fundamental para evitar rayas y desgaste. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de utilizar la placa de cocción otra vez. Para eliminar las marcas de agua, utilice unas cuantas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Luego utilice papel absorbente y unas cuantas gotas de líquido limpiador específico.

Aunque la superficie de la vitrocerámica resiste los arañazos que producen los recipientes de base plana, siempre es mejor levantarlos para moverlos de una zona de cocción a otra.

Nota:



No utilice esponjas demasiado mojadas.

Nunca utilice cuchillos o destornilladores.

El uso de un rascador con hoja de afeitar no dañará la superficie mientras se mantenga en ángulo de 30°.

Nunca deje el rascador con hoja de afeitar al alcance de los niños.

No utilice limpiadores en polvo ni productos abrasivos nunca.

Marco de metal: Para limpiar de forma segura el marco de metal, utilice agua y jabón, enjuague y seque con un paño suave.

Los cambios de color de la superficie vitrocerámica no afectarán a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie. Estas pérdidas de color se deben en su mayoría a los restos de alimentos quemados o al uso de utensilios de cocina hechos de materiales como aluminio o cobre. Estas manchas son difíciles de eliminar.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las zonas de cocción no permiten cocinar a fuego lento o sofreír
Utilice cacerolas de base plana. Si se distingue luz entre la cacerola y la placa de cocción, la zona no está transmitiendo el calor correctamente.

La base de la cacerola debería cubrir por completo el diámetro de la zona seleccionada.

La cocción es demasiado lenta

Se están utilizando cacerolas inadecuadas. Utilice utensilios con base plana solamente, que sean pesados y tengan al menos el mismo diámetro que la zona de cocción.

Pequeños arañazos o raspaduras en la superficie de cristal de la placa de cocción

Se ha limpiado de manera incorrecta o se han utilizado cacerolas con base rugosa; se han introducido granos de arena o de sal entre la placa de cocción y la base de la cacerola. Consulte la sección "LIMPIEZA". Asegúrese de que la base de las cacerolas esté limpia antes de usarlas y utilice cacerolas con base lisa solamente. Los arañazos se pueden reducir solamente si la limpieza se realiza de manera correcta.

Marcas de metal

No deslice las cacerolas de aluminio por la placa de cocción. Consulte las recomendaciones de limpieza.

Las manchas no desaparecen, aunque utilice los materiales adecuados. Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Marcas oscuras

Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Manchas ligeras en la placa de cocción

Las marcas de cacerolas de aluminio o cobre, pero también de minerales, agua o alimentos, se pueden eliminar con limpiadores en crema.

Restos de caramelizado o plástico fundido en la placa de cocción

Consulte la sección "LIMPIEZA".

La placa de cocción o ciertas zonas no funcionan

Las derivaciones no están correctamente colocadas en la regleta de terminales.

Compruebe si se ha realizado la conexión y si el panel de control

está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

La placa de cocción no se desconecta

El panel de control está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

Frecuencia de operaciones de encendido/apagado de las zonas de cocción

Los ciclos de encendido/apagado varían en función del nivel de calor necesario:

- Bajo nivel: Tiempo de funcionamiento corto
- Alto nivel: Tiempo de funcionamiento largo

La placa no funciona

Compruebe los fusibles y los disyuntores del lugar en el que se encuentra instalada. Asegúrese de que no se ha producido un corte de corriente.

La placa se ha apagado de forma autónoma

Compruebe si se ha tocado accidentalmente el interruptor principal (encendido/apagado) o si se ha situado algún objeto sobre la tecla. Encienda la unidad de nuevo sin que haya ningún objeto en el teclado. Introduzca de nuevo los ajustes.

Aparición de F y números

Si aparecen F y números en el visualizador, la unidad ha detectado una avería. En la tabla siguiente se enumeran las acciones que pueden realizarse para solucionar el problema.

8. CUIDADO POSTERIOR

Antes de avisar al técnico de servicio, compruebe lo siguiente:

— El enchufe está correctamente insertado y dispone de fusible.
Si no puede identificar el fallo, apague el electrodoméstico. — No lo manipule. — Llame al centro de asistencia posventa. El electrodoméstico se suministra con un certificado de garantía que garantiza su reparación de forma gratuita en el centro de servicio.



Indicación	Fallo	Acción
F0	Error de software de control táctil.	Si se produce este error, desconecte la placa de cocción de la corriente eléctrica y conéctela de nuevo. Si el error persiste, llame al servicio posventa. Si el error se produce de forma repentina durante el funcionamiento normal, llame al servicio posventa.
Fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se han apagado todas las zonas de cocción.	Espere hasta que la temperatura descienda. La placa de cocción se recuperará automáticamente cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
FE	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla.	Compruebe si la placa de cocción está montada correctamente. Asegúrese de que la superficie de cristal permite una pulsación correcta de las teclas.
FU / FJ	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática por teclado. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llame al servicio posventa.
FA	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llame al servicio posventa.
FC / Fd	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llame al servicio posventa.
Fr	Error de seguridad de relés.	El relé puede tener algún problema. Desconecte la placa de cocción de la alimentación, espere un minuto y vuelva a encenderla. Si el error persiste, llame al servicio posventa.