

Mediante la colocación de la marca CE  en este producto declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos ambientales, de salud y de seguridad establecidos para este producto. Según los requisitos, las piezas de este aparato responden al:

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Indicaciones de seguridad y mantenimiento:

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas, ya que pueden calentarse.

Se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.

- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después del uso, apague el elemento de la placa utilizando el control correspondiente. No confíe en el detector de cacerolas.
- Este aparato no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control a distancia separado.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Las instrucciones indican el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.

ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

- Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.

- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.
- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- **PRECAUCIÓN:** debe supervisarse el proceso de cocción. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente

Estimado/a cliente/a:

Gracias por adquirir la placa de inducción Rosieres. Esperamos que tenga muchos años de buen funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar la placa y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

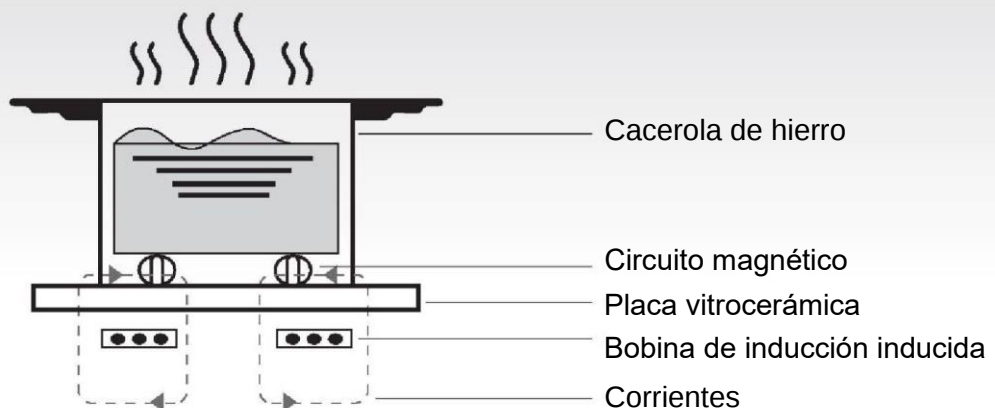
Introducción al producto

La placa de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multi-función, por lo que es la opción ideal para la familia de hoy.

Fabricada con materiales expresamente importados, la placa de inducción Rosieres es sumamente fácil de usar, duradera y segura.

Principios de funcionamiento

La placa de inducción consta de una bobina, una placa de cocción de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce un gran número de vórtices que a su vez generan calor que se transmite al recipiente de cocción a través de la zona de cocción.



Seguridad

Esta placa ha sido expresamente diseñada para uso doméstico.

En su constante búsqueda de mejorar sus productos, Rosieres se reserva el derecho de modificar en cualquier momento algún aspecto técnico, de programa o estético del aparato.

- **Protección contra el sobrecalentamiento**
Un sensor supervisa la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se desactiva automáticamente.

- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**

Cuando se ha dejado en la placa una olla de un diámetro inferior a 80 mm, o algún otro elemento pequeño (p.ej. cuchillo, tenedor, llave) o una sartén no magnética (p.ej. de aluminio), se genera un zumbido durante aproximadamente un minuto, después de lo cual la placa se coloca automáticamente en modo de espera.

- **Indicador de calor residual**

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.

- **Apagado automático**

Otra característica de seguridad de la placa de inducción es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción.

Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	La zona de calentamiento se apaga automáticamente después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Cuando la cacerola se retira de la zona de cocción, se detiene el calentamiento inmediatamente y ésta se apaga después de un minuto de activación del zumbador.

Advertencia: Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar a un médico antes de usar la placa de inducción.

Instalación

1. Realice un agujero en la encimera del tamaño que se muestra en el diagrama de abajo. Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar hecha de material resistente al calor. Como se muestra en la Figura (1)

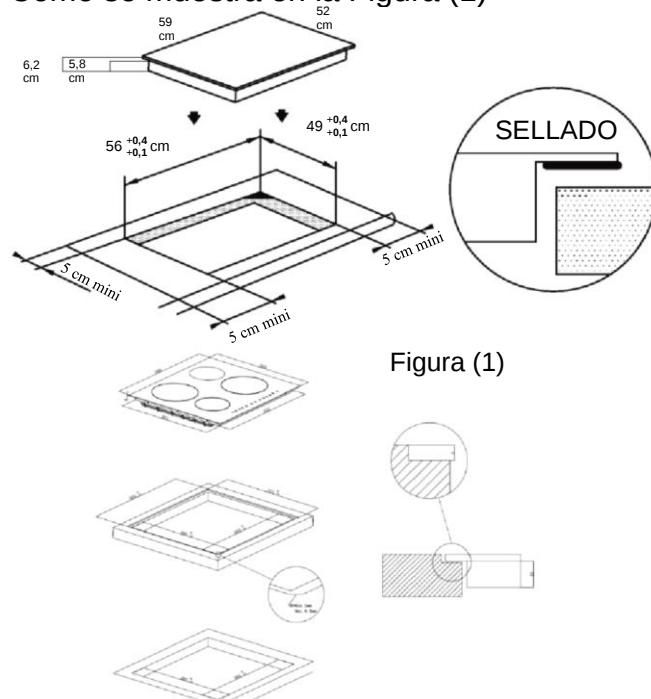


Figura (1)

Montaje rasante: Solo es posible cuando el horno no está instalado debajo del contador

2. Es fundamental que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté correctamente instalada como se muestra en la Figura 2.

Figura (2)

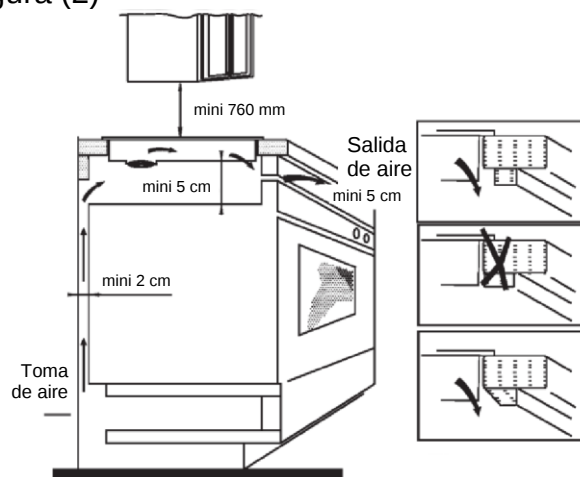
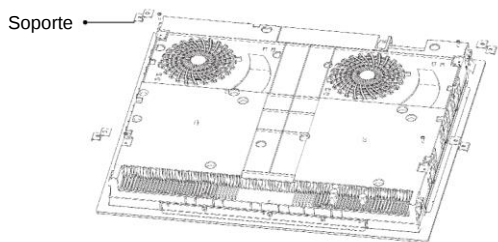


Figura (2)

NOTA: La distancia de seguridad entre la placa y la alacena de arriba debe ser de al menos 760 mm.

3. Fije la placa en la encimera con los cuatro soportes de la base de la placa. La posición de los soportes se puede ajustar según el grosor de la parte superior.



Advertencias:

- (1) La placa de inducción debe ser instalada por una persona cualificada. Tenemos nuestros propios instaladores cualificados. Nunca intente instalar el electrodoméstico usted mismo.
- (2) La placa de inducción no debe instalarse sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3) La placa de inducción debe instalarse de manera que sea posible una radiación óptima del calor.
- (4) La pared y la zona por encima de la placa deben ser capaces de resistir el calor.
- (5) Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

4. Conexión a la fuente de alimentación

La toma de corriente debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en la Figura 3.

Tensión	Conexión de cable				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Marrón Negro		Azul		Amarillo/Verde
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Negro y marrón		Azul		Amarillo/Verde

Figura (3)

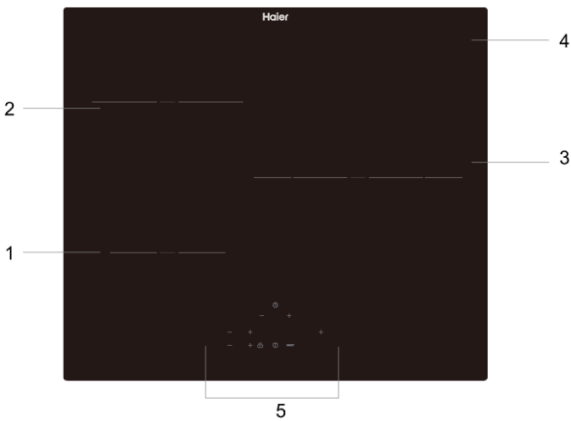
Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico postventa con las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.

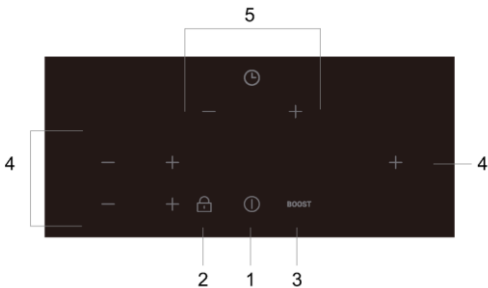
El cable no debe estar doblado ni comprimido. Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

Diagrama de la placa de inducción:



- 1. Máx. Zona de 1400/1500 W
- 2. Máx. Zona de 2400/2600 W
- 3. Máx. Zona 3000/3600 W
- 4. Placa de cristal
- 5. Panel de control

Diagrama del panel de control

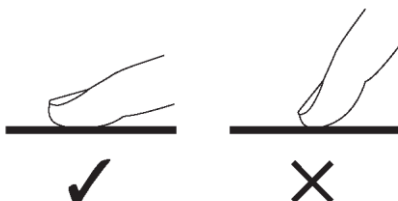


- 1. Control Encendido/Apagado
- 2. Control del bloqueo
- 3. Control de la función Potencia Máxima
- 4. Llave de ajuste de la potencia
- 5. Llave de ajuste del temporizador

Funcionamiento del producto

Controles táctiles

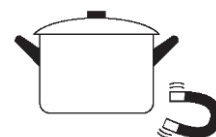
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de los accesorios de cocina adecuados



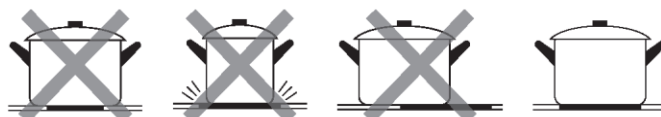
- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán.
Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



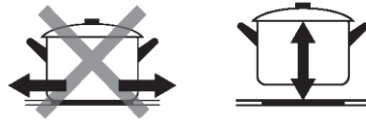
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



Modo de empleo

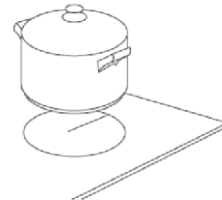
Empezar a cocinar

Toque el control de Encendido/Apagado. Después del encendido, el zumbador pita una vez, todas las pantallas muestran “-” o “--”, lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



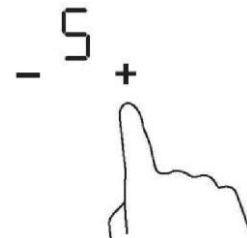
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



Seleccione el ajuste del calor tocando el control “-” o “+”.

- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Si el símbolo  parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

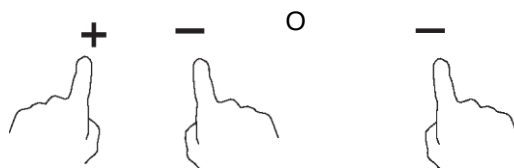
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

La pantalla “” se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

Terminar la cocción

Apague la zona de cocción llevando el control hasta "0" o tocando juntos los controles "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/APAGADO.



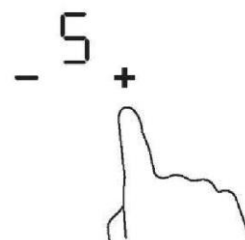
Tenga cuidado con las superficies calientes
Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



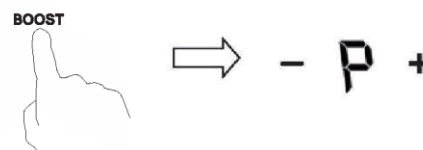
Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

Seleccione la zona de calentamiento tocando el control «-» o «+».

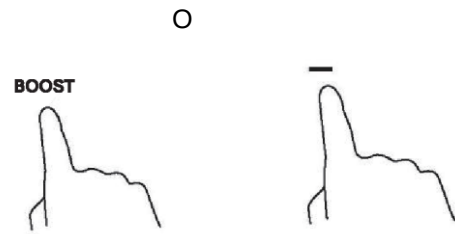


Al tocar el control Potencia Máxima, el indicador de zona mostrará «P», que significa que la potencia alcanza el nivel máximo

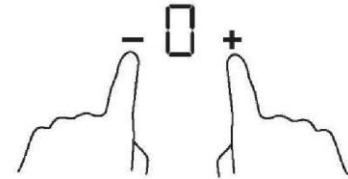


Cancelar la función Potencia Máxima

Al tocar el control «Potencia Máxima» o el botón “-” para cancelar la función Potencia Máxima, la zona de cocción volverá a su ajuste original.



Tocando juntos los controles “-” y “+”. La zona de cocción se apaga y la función Potencia Máxima se desactiva automáticamente



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará "Lo".
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos.	



Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ①; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO ① en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

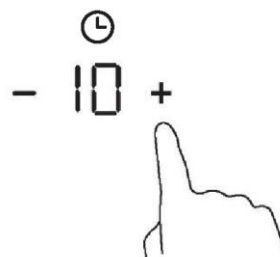
Control del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

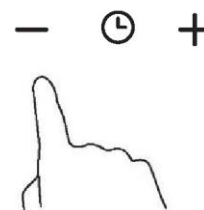
a) Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida, si está seleccionando una zona de cocción.

Seleccione una zona y ajuste la potencia. Cuando la pantalla deje de parpadear, toque «+» en los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra "10" en la pantalla del temporizador.



Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador. Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.

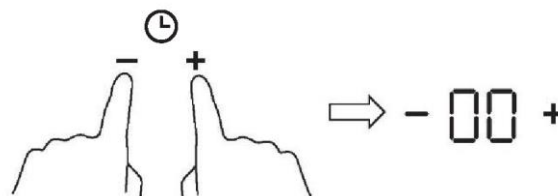
Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



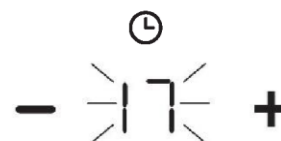
Para cancelar el avisador por minutos.

Seleccione «-» o «+» para activar la zona.

A continuación, seleccione «-» o «+» para activar la función de temporizador y, finalmente, toque «-» y «+» al mismo tiempo para cancelar el temporizador. «00» aparecerá en el minuterio.



Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «--».



b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Seleccione una zona

Seleccione la zona y ajuste la potencia tocando el control «-» o «+» de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.

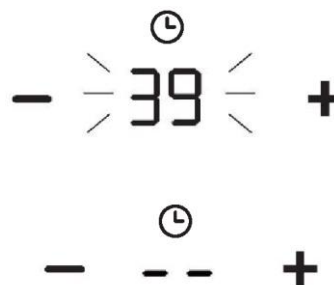
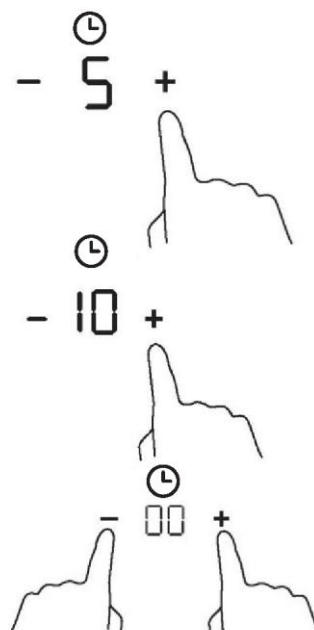
Antes de que la pantalla deje de parpadear, active el temporizador pulsando «-» o «+».

Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.

Para cancelar el temporizador
Seleccione «-» o «+» para activar la zona.
A continuación, seleccione «-» o «+» para activar la función de temporizador y, finalmente, toque «-» y «+» al mismo tiempo para cancelar el temporizador.
«00» aparecerá en el minuterio.

Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva.
La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.
NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.

Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Establecer más de una zona:

Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada,

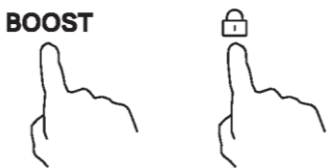
- 6. + - 3. + - 15 + (ajuste a 15 minutos) (ajuste a 45 minutos)

Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación mostrará el nuevo temporizador por minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

- H + - 3. + - 30 + (ajuste a 30 minutos)

Función de gestión de potencia

- Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a una potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.
- No es necesario colocar ninguna olla en las zonas de calentamiento. **Sugerimos iniciar el ajuste en los 5 segundos siguientes a conectar la alimentación.** Es necesario entrar en el modo de ajuste de potencia antes de 60 segundos para acceder a la función de gestión de potencia.

Para entrar en la función de gestión de potencia	
1. No encienda la placa de cocción. En esta fase, pulse "Potencia máxima" y "Bloqueo" al mismo tiempo. 	El símbolo "S" aparecerá en la zona n.º 1.
2. Pulse la tecla "Bloqueo". 	El símbolo "S" aparecerá en la zona n.º 1 y el símbolo "E" en la zona n.º 2.
3. Vuelva a pulsar las teclas "Potencia máxima" y "Bloqueo" al mismo tiempo. 	El símbolo "S" se mostrará en la zona n.º 1, "E" se mostrará en la zona n.º 2 y "t" se mostrará en la zona n.º 3. Al mismo tiempo, el modo de potencia máxima actual (7.4) se mostrará en el indicador del temporizador.

Para cambiar de nivel	
pulse brevemente la tecla "Potencia máxima" BOOST 	Hay 6 niveles de potencia, desde "7.4" a "2.5". El indicador del temporizador muestra uno de ellos. "7.4": la potencia máxima es de 7,4 kW. "6.5": la potencia máxima es de 6,5 kW. "5.5": la potencia máxima es de 5,5 kW. "4.5": la potencia máxima es de 4,5 kW. "3.5": la potencia máxima es de 3,5 kW. "2.5": la potencia máxima es de 2,5 kW.
Confirmación de la función de gestión de potencia	
Una vez seleccionado el modo de ajuste de potencia deseado, pulse la tecla "Bloqueo". 	Cuando el indicador del temporizador deje de parpadear, el modo de potencia se habrá ajustado correctamente.
Salida de la función de gestión de potencia	
Después del ajuste, asegúrese de desconectar la alimentación y volver a conectarla.	Entonces la placa se apaga.

Tiempo de funcionamiento predeterminado

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa de inducción. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.



Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

Selección de los recipientes de cocción



Sartén de hierro



Acero inoxidable



Olla de hierro



Hervidor de
hierro



Hervidor de acero
inoxidable
esmaltado



Recipiente de
cocción esmaltado

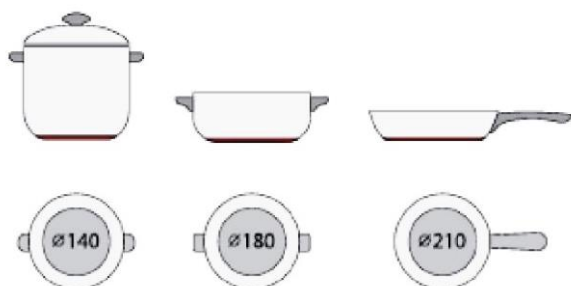


Plancha de hierro

Usted puede tener una serie de recipientes de cocina distintos

1. Esta placa de inducción puede identificar una variedad de recipientes de cocción, que usted puede probar con uno de los métodos siguientes:
Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces el recipiente es adecuado. Si aparece una "U" parpadeante, el recipiente no es adecuado para utilizarlo con la placa de inducción.
2. Sostenga un imán en el recipiente. Si el imán es atraído hacia el recipiente, éste es adecuado para su uso con la placa de inducción.
NOTA: La base del recipiente debe contener material magnético.
Debe tener una parte inferior plana con un diámetro de acuerdo con el cuadro 1 que se presenta a continuación.
3. Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos fabricados en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, pero compatibles con la inducción
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
 - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla 1, es posible que no se pueda detectar

Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:





5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.
6. Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1	120	160
2	160	210
3	180	290

Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

Limpieza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción puede limpiarse fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de contaminación	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Luz	Sumergir en agua caliente y secar	Esponja de limpieza
Aureolas y capas de sarro	Aplicar vinagre blanco en la zona, limpiar con un paño suave o utilizar un producto disponible en el comercio	Adhesivo especial para vitrocerámica
Restos de dulces, aluminio o plástico fundido	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (un producto de silicona es preferible)	Adhesivo especial para vitrocerámica

NOTA: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Pantalla de fallos e inspección

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
No hay recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa.	
E3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT - circuito abierto.	Reemplace el panel de potencia.
E5	Fallo del sensor de temperatura de IGBT - cortocircuito.	

E6	Temperatura alta de IGBT.	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el panel de visualización y el panel de potencia. Reemplace el panel de potencia o el panel de visualización.

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento y la pantalla parpadea mostrando « <u>U</u> ».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad.	
		Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo « <u>U</u> ».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Servicio de atención al cliente

Si se produce un fallo, antes de llamar al Servicio de Posventa, haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté correctamente enchufado
- Lea el fallo y búsquelo en la tabla de arriba

Si aún no puede resolver el problema, apague el aparato, no intente desmontarlo y llame al Servicio de Posventa.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente examinado.

Sin embargo, la empresa no se considera responsable de cualquier error u omisión.

Además, puede incluirse alguna modificación técnica en una versión revisada del manual sin previo aviso. El aspecto y el color del aparato en este manual pueden diferir de los reales.



ELIMINACIÓN:

No elimine este producto como basura municipal sin clasificar.

La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				HAI633CD/E1	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas			3	
	espacios				
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción			X	
	Espacios de cocción por inducción				
	Zonas de cocción radiantes				
	Placas sólidas				
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	Ø	21,0	cm
		Trasera central	Ø		cm
		Trasera derecha	Ø		cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central	Ø	29,0	cm
		Central derecha	Ø		cm
		Delantera izquierda	Ø	16,0	cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø		cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	L W		cm
		Trasera central	L W		cm
		Trasera derecha	L W		cm
		Central izquierda	L W		cm
		Central	L W		cm
		Central derecha	L W		cm
		Delantera izquierda	L W		cm
		Delantera central	L W		cm
		Delantera derecha	L W		cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg		Trasera izquierda	EC _{cocción eléctrica}	186,4	Wh/kg
		Trasera central	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
		Trasera derecha	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
		Central izquierda	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
		Central	EC _{cocción eléctrica}	179,2	Wh/kg
		Central derecha	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
		Delantera izquierda	EC _{cocción eléctrica}	177,3	Wh/kg
		Delantera central	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
		Delantera derecha	EC _{cocción eléctrica}		Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg			EC _{placa eléctrica}	181,0	Wh/kg
Normas aplicadas: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función					
Consejos para ahorrar energía: • Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor. • Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción. • Empezar a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada.					
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.					