

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los 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.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire la olla.

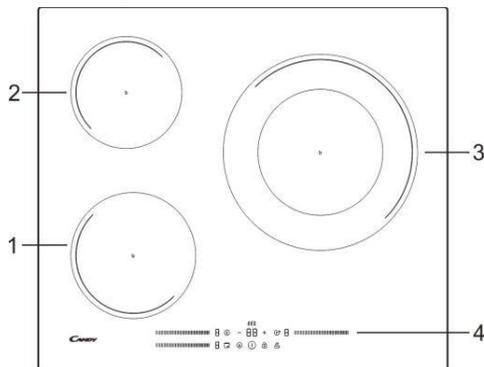
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepan por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- 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.
- ¡Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado únicamente en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente 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:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. **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 fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

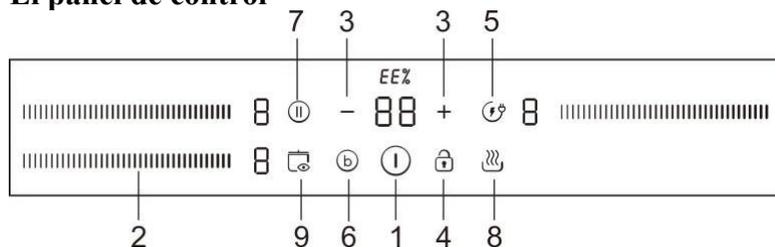
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona 1800 W, aumentar a 2100 W
2. Zona 1200 W, aumentar a 1500 W
3. Zona 3000 W, aumentar a 3600 W
4. Panel de control

El panel de control



1. Control ENCENDIDO/APAGADO
2. Controles de selección de la zona de calentamiento y Tecla de ajuste de la potencia
3. Control de ajuste del temporizador
4. Control del bloqueo
5. Clasificación energética
6. Control de la función Potencia Máxima
7. Control de pausa
8. Mantener caliente

Información del producto

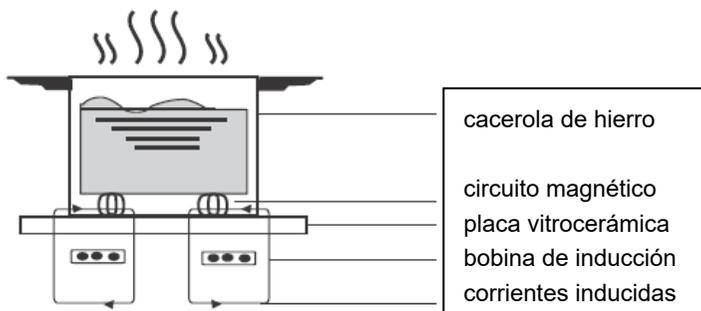
La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocción debido al calentamiento del alambre de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias; es la opción ideal para las familias modernas.

La placa de cocción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa ofrece unas prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su día a día sea más cómodo y pueda disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Introducción a la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica.

Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.

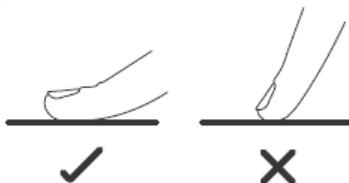


Antes de utilizar su nueva placa de cocción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

Uso del control táctil

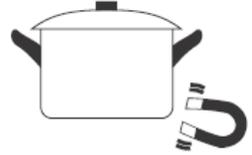
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película 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. Siga los pasos indicados en «Empezar a cocinar».
 3. 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.

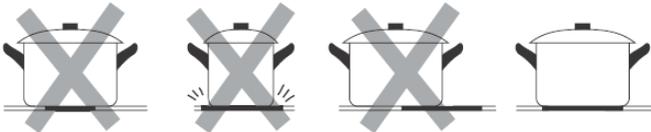


Tamaño del quemador (mm)	Los utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
160	120
180	140
280	180

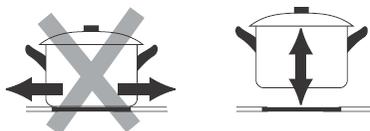
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



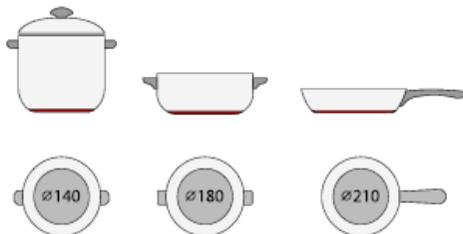
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



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



- 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 anterior, 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:



- 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.



- 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.

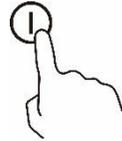


Uso de la placa de inducción

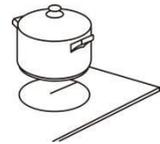
Empezar a cocinar

- Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa ha entrado en el modo de espera.

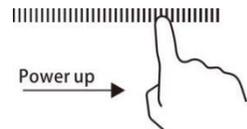
- Toque el interruptor de encendido/apagado . Todos los indicadores muestran «-».



- 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.

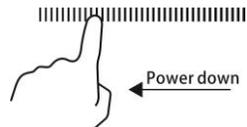


- Seleccione un ajuste de calor tocando el control.
 - Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Cuando haya terminado de cocinar

- Apague la zona de cocción llevando el control deslizante hasta «0». 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», lo que indica que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. 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.



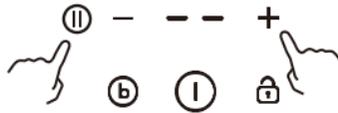
Uso de la función Gestión de potencia

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 un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función Gestión de la potencia

1. Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo el botón “+” (temporizador) y Pausa. El indicador de tiempo muestra “P5”, lo que significa nivel de potencia 5. El modo predeterminado es de 7,2 Kw.



Para cambiar de nivel

Pulse +/- en el temporizador Hay 5 niveles de potencia, desde “P1” hasta “P5”.

El indicador del temporizador muestra uno de ellos.

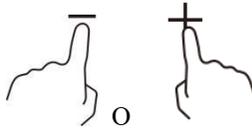
“P1”: la potencia máxima es de 2,5 Kw.

“P2”: la potencia máxima es de 3,5 Kw.

“P3”: la potencia máxima es de 4,5 Kw.

“P4”: la potencia máxima es de 5,5 Kw.

“P5”: la potencia máxima es de 7,2 Kw.



Confirmación y salida de la función de Gestión de potencia

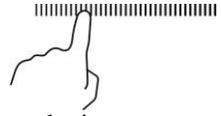
Pulse al mismo tiempo “+” (temporizador) y Pausa para confirmar; la placa se apagará.



Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Toque el control deslizante de la zona que desea seleccionar.



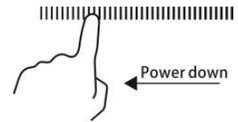
Nota: El ajuste de potencia de la zona de puente funciona como en cualquier otra zona normal.

2. Toque la tecla de potencia máxima (b) cuando la pantalla parpadee, la indicación del nivel de potencia muestra "P".



Cancelar la función Potencia Máxima

1. Toque el control deslizante para cancelar la función Potencia Máxima y seleccione el nivel que desee establecer.



- La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Uso de la función Detección automática

Si activa la función Detección automática, automáticamente se detectará y mostrará donde está la cacerola.

Activar la función Detección automática

Pulse la tecla de Detección automática para activar esta función. La pantalla mostrará "0" si se puede detectar la cacerola.



Cancelar la función Detección automática

Pulse de nuevo la tecla de Detección automática para cancelar esta función.

Uso de la función Eficiencia energética

Para las placas de inducción, cuanto mejor sea la olla que utilice, mayor eficiencia obtendrá. Esta función EE puede detectar automáticamente la calidad de las ollas y mostrar la eficiencia que utiliza.

Activar la función Eficiencia energética

Pulse el botón de EE, el indicador EE% se iluminará. La pantalla muestra el porcentaje de potencia usada.



Si el temporizador, la función de bloqueo o la función de EE se activan al mismo tiempo, se indicarán alternativamente la información correspondiente.

Cancelar la función Eficiencia energética

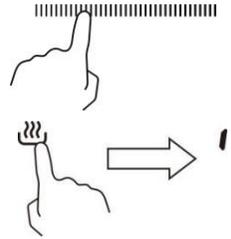
Pulse el botón de EE, el indicador EE% se apagará y se cancelará la función.

Uso de la función Mantener caliente

Activar la función Mantener caliente

1. Toque el control deslizante de la zona que desea configurar.

2. Al tocar el control Mantener caliente, la indicación de zona muestra “|”.

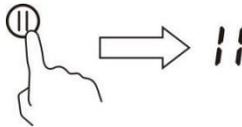


Cancelar la función Mantener caliente

Toque el control deslizante de la zona que desea cancelar, entonces la zona de cocción volverá al nivel que seleccionó.

Uso de la función Pausa

1. Pulse el control de Pausa, , las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Los indicadores de zona muestran “||”.



2. Pulse el control de Pausa  una vez más, todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están en marcha.
- Si no cancela el modo de parada de funcionamiento en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

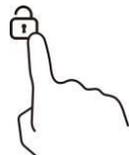
Bloqueo de los controles

- 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 el símbolo «Lo».



Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  durante 3 segundos.

3. Ahora puede empezar a usar su placa.



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

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

Función de seguridad con la que la placa se apaga automáticamente. 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso 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.
- Se puede utilizar como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción cada vez que el tiempo se agota.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador por minutos

1. Asegúrese de que la placa esté encendida. Y de que la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de zona ‘-’ no parpadea).

Nota: Puede ajustar el avisador de minutos antes o después de que finalice el ajuste de potencia de la zona de cocción.

2. Establezca el tiempo pulsando “+” ”-”.

Pulsar “+” una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar “-” una vez disminuye el tiempo en un minuto.

Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a “00”, si se pulsa “-” y “+” simultáneamente, el indicador mostrará “00”.



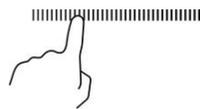
3. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

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

- -

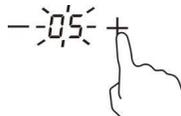
Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Pulse el control deslizante de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.



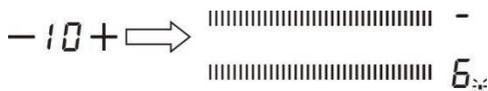
2. Ajuste el tiempo tocando “+” “-”.

Pulsar “+” una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar “-” una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a “00”, si se pulsa “-” y “+” simultáneamente, el indicador mostrará “00”.



3. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.

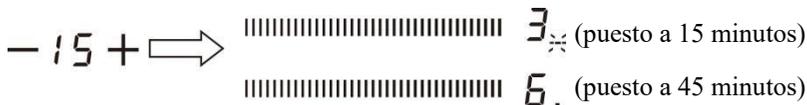


4. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.

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

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

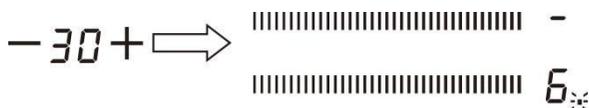
1. Cuando fije el temporizador para varias zonas de cocción, se encenderán los puntos rojos correspondientes a esas zonas. El indicador del temporizador mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



3 (puesto a 15 minutos)

6 (puesto a 45 minutos)

2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona,



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

Toque la tecla de temporizador “-” para poner el temporizador a “00” (el temporizador queda cancelado).

Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima potencia. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de potencia.
- 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.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente• Cocinado suave a fuego lento• Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Cocinado rápido a fuego lento• Cocer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Salteados• Cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Sofreír• Soasar• Llevar sopa al punto de ebullición• Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
<p>Hervir y derretir alimentos y calentar azúcar puede dejar restos o derrames en el cristal.</p>	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente el área con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Utilización de la placa vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el material usado en la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala irradiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

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

Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CI633MCBB
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto P×A×AL(mm)	590×520×58
Tamaño integrado A×B (mm)	560×490

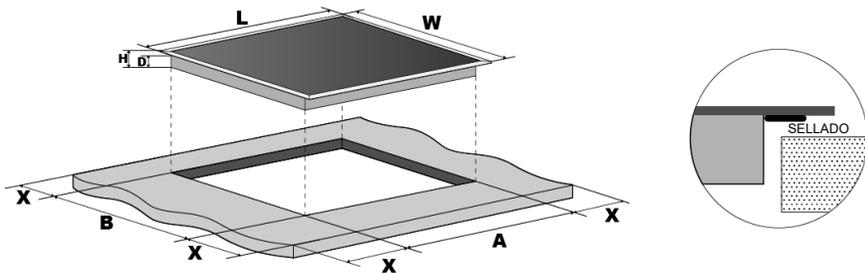
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

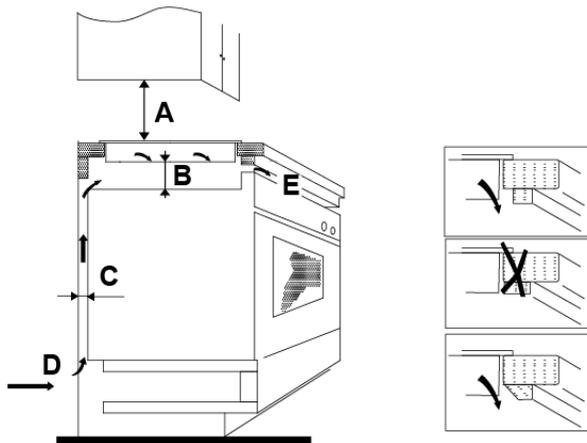
Advertencia: El material de la superficie de trabajo deberá utilizar madera impregnada u otro material de aislamiento.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI633MCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante sea fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

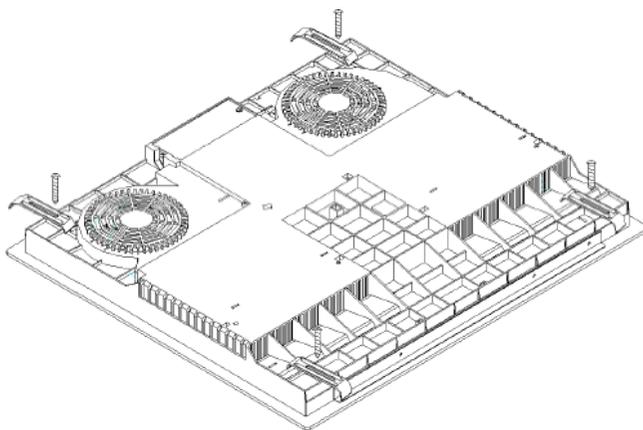
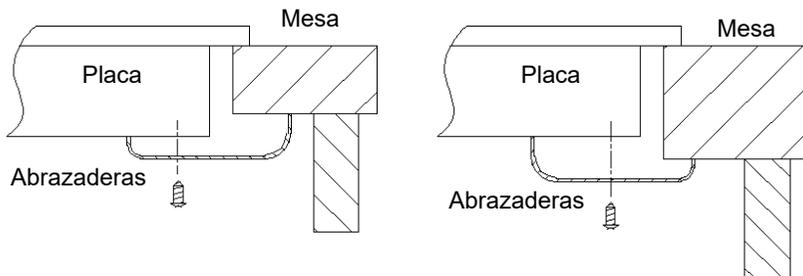
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).
No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocar las abrazaderas de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de superficie de trabajo.

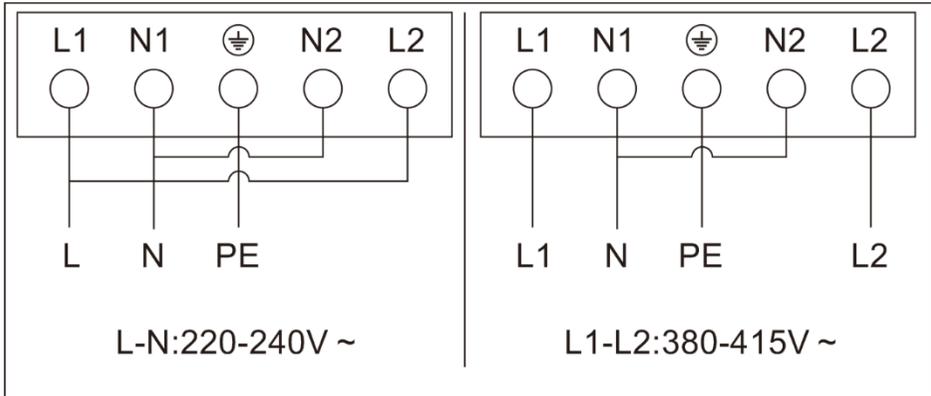


Precauciones

- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no deberá montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Esta vitrocerámica se puede conectar solo a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su empresa de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

El suministro eléctrico debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm 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.



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/UE 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.