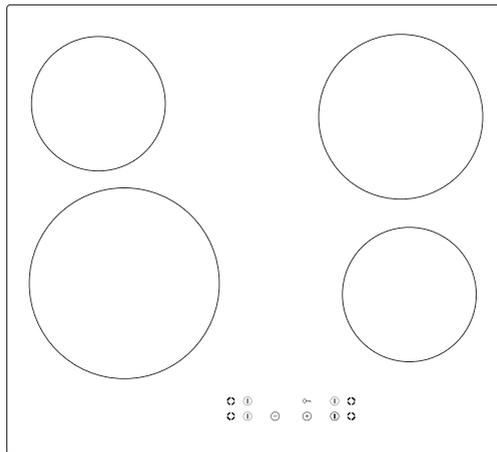


# ok.

OBH 26324 Built-in Ceramic Hob

DEL HORNO ELÉCTRICO DE EMPOTRAR



## ESTIMADO CLIENTE,

---

*La placa combina una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer estas instrucciones, no tendrá ningún problema al usarla.*

*La placa sale de fábrica una vez que su seguridad y funcionalidad han sido revisadas cuidadosamente en los puestos de control antes de envasarla.*

*Le rogamos lea con atención estas instrucciones de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones contenidas en el presente manual evitará el uso inadecuado.*

*Conserve y guarde el manual para tenerlo siempre a mano. Siga escrupulosamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.*

**Nota:**  
*No utilice el aparato sin haber leído este manual.*

*El aparato sólo ha sido diseñado como dispositivo para cocinar.*

*Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible con los fines para los que fue diseñado y puede ser peligroso.*

*El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en el funcionamiento del aparato*

### **Declaración del fabricante**

*El fabricante declara por la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:*

- *Directiva de baja tensión 2014/35/UE,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE,*
- *Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE,*

*Y por lo tanto el producto ha sido marcado **CE** y se ha expedido para el mismo **la declaración de conformidad** a disposición de las entidades supervisoras del mercado.*

# CONTENIDO

---

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	8
Instalación.....	9
Uso.....	14
Limpieza y conservación.....	19
Situaciones de emergencia.....	21
Datos técnicos.....	22

## SEGURIDAD

---

**Advertencia.** La placa y sus partes externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado si toca los elementos calefactores. Aleje del aparato a los niños menores de 8 años si no están vigilados por un adulto.

Esta placa puede ser usada por niños menores de 8 años de edad y mayores, así como por personas disminuidas física, sensorial o mentalmente, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo la supervisión de otra responsable de su seguridad o sigan las instrucciones de uso. Impida que los niños jueguen con el aparato y que realicen las tareas de limpieza y mantenimiento del mismo sin supervisión.

**Nota.** La cocción incontrolada de la grasa o del aceite en la placa de cocina puede resultar peligrosa y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

**Nota.** Colocar objetos en la superficie de la placa puede originar un incendio.

## SEGURIDAD

---

**Advertencia.** Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.

El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.

Para limpiar la placa, no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.

- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100°C.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- Las zonas de cocción se calientan rápidamente al encenderlas. Por lo tanto, debe ponerlas en marcha después de colocar en ellas el plato a cocer, de esta manera evitaremos un consumo excesivo de energía eléctrica.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual “H” lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.

## SEGURIDAD

---

- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado para que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- En caso de emplear aceites y grasas no dejen las placas vitrocerámicas sin vigilancia ya que existe peligro de incendio.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden surgir en el vidrio rayas duraderas.
- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
- No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.
- Si el aparato estuviera dotado de placas de halógeno, el hecho de mirarlas puede ser nocivo.
- No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica. Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un maltrato del mismo.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad donde está instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada, mantenga abiertos los orificios de ventilación e instale medios de ventilación mecánica (una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, incrementar la eficiencia de la ventilación mecánica si se dispone de ella..

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto del hogar y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente.

Merece la pena ahorrar energía eléctrica y se debe hacer de la siguiente forma:

- **Utilice recipientes de cocción normalizados.**

Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa, de lo contrario el consumo eléctrico se multiplicará por cuatro.

- **Use recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.**

El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

- **Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.**

La suciedad influye en la transferencia de calor. A menudo, las manchas fuertemente quemadas sólo pueden eliminarse con un detergente altamente tóxico para el medio ambiente.

- **No destape innecesariamente las ollas.**

• **No coloque la placa cerca de neveras o congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

## DESEMBALAJE



Durante el transporte el aparato está protegido contra los daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje

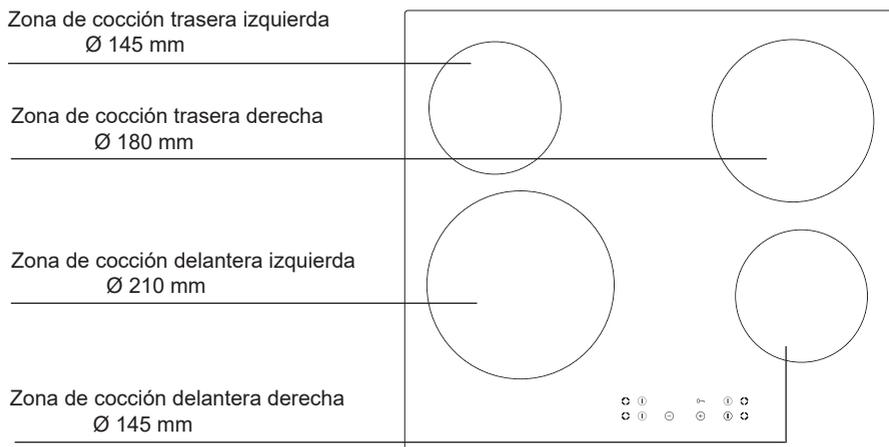
de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales que se emplean para embalar son inofensivos para el medio ambiente, sirven para ser reciclados en un 100% y llevan su respectivo símbolo.

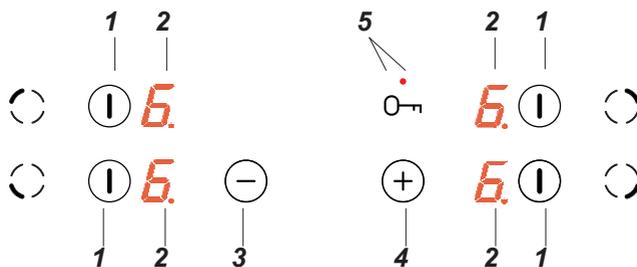
¡Advertencia! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) a la hora de desembalar deben guardarse lejos del alcance de los niños.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Descripción de la placa



## Panel de control

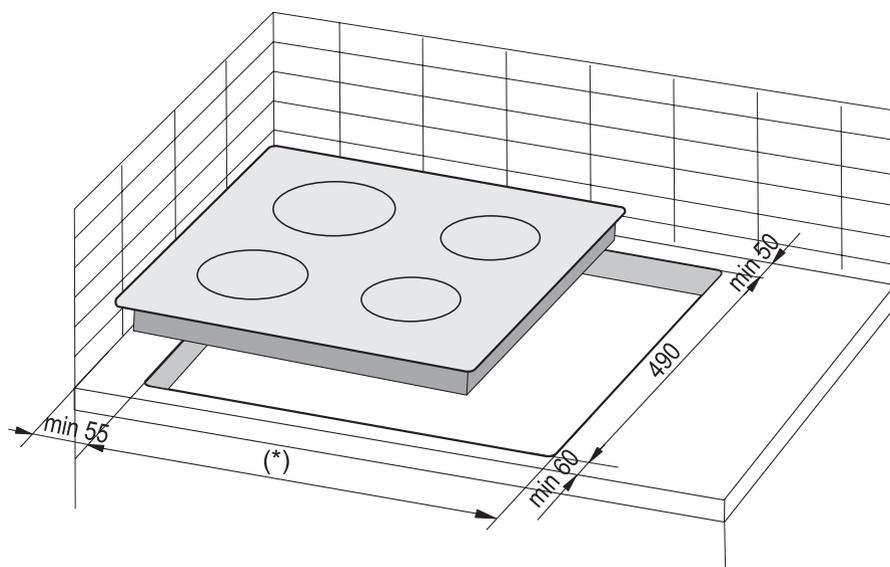


1. Sensor Encender/Apagar/activar zona de cocción
2. Indicador de la zona de cocción
3. Sensor menos
4. Sensor más
5. Sensor de llave con el diodo de señalización LED

# INSTALACIÓN

## Preparación de la encimera para empotrar la placa

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm y su anchura mínima de 600 mm. Debe ser plana, estar bien nivelada y tener el borde de la pared protegido contra líquidos y humedad.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y el borde de la encimera en la parte delantera deberá ser de 60 mm y de 50 mm en la parte trasera.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y la pared lateral del mueble deberá ser de 55 mm.
- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar debe ser resistente a temperaturas superiores a 100°C, de lo contrario el primero podría sufrir deformaciones o incluso despegarse.
- Los bordes del hueco deberán protegerse con un material resistente a la humedad.
- Realizar el hueco en la encimera según las dimensiones de la fig. 1.
- Debajo de la placa se debe dejar un espacio libre de al menos 25 mm para garantizar la adecuada circulación del aire y para evitar el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa.



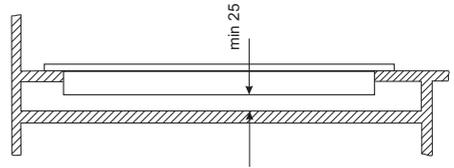
(\*) 560 mm para las placas de 600 mm

(\*) 750 mm para las placas de 770 mm

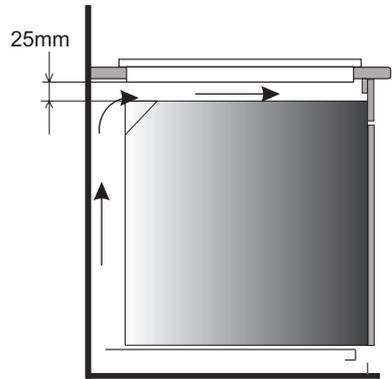
# INSTALACIÓN

**Advertencia.** A la hora de instalar la placa en la encimera del mueble de cocina debe montar un estante distanciador como el que se muestra en el dibujo del lateral. Cuando la placa se instala encima del horno a empotrar, el montaje del distanciador no es necesario.

Cuando la placa se instala en la encimera del mueble de cocina encima de un cajón, la parte inferior de la placa se debe cubrir con un tablero de madera o un protector para placa vitrocerámica.



Montaje en la encimera de armario de cocina.



Montaje en la encimera de armario de cocina por encima del horno



Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación



El cable de conexión se debe colocar de tal forma que no toque el protector inferior.

# INSTALACIÓN

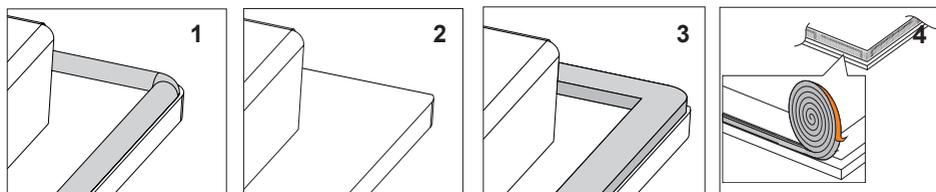
## Instalación de la junta

Dependiendo del modelo, la junta vendrá instalada de fábrica (fig. 1).

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

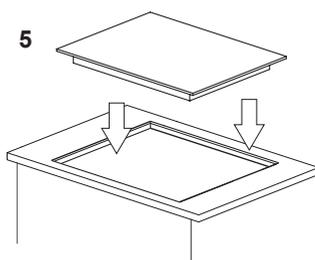
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

Para ello, retire primero la película protectora de la junta y, a continuación, adhiérala lo más cerca posible del borde de la placa de cocina (fig. 3, 4).



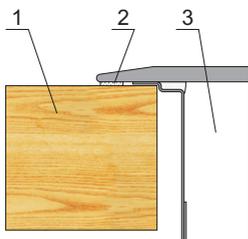
**Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.**

Introduzca la placa en el orificio del mueble. Colóquela simétricamente de forma que la distancia entre la placa y el borde de la encimera sea uniforme en cada lado (fig. 5).



## Instalación de la placa

- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico acorde al diagrama de conexiones adjunto.
- Limpiar la suciedad de la encimera, insertar la placa en el hueco y apretar firmemente la encimera.



- 1 - Encimera
- 2 - Junta de la placa
- 3 - Vitrocerámica

# INSTALACIÓN

---

## Conexión de la placa a la instalación eléctrica

### ¡Advertencia!

La conexión a la instalación sólo puede ser realizada por un instalador calificado con los permisos adecuados. Está prohibido de forma arbitraria efectuar alteraciones o cambios en el sistema eléctrico.

## Consejos para el instalador

La placa está equipada con un bloque de terminales que permite la selección de conexiones apropiadas para un tipo particular de fuente de alimentación eléctrica.

El bloque de terminales permite las siguientes conexiones:

- monofásica 230 V ~
- bifásica 400 V 2N~
- trifásica 400 V 3N~

La conexión de la placa a la alimentación adecuada, es posible gracias a una adecuada vinculación de los bornes en el bloque de terminales, de acuerdo con el diagrama de conexiones indicado. El diagrama de conexiones aparece también en la parte inferior de la cubierta inferior. El acceso al bloque de terminales es posible después de abrir la tapa de la caja de bornes. Hay que recordar la necesidad de una correcta selección del cable de conexión, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa.

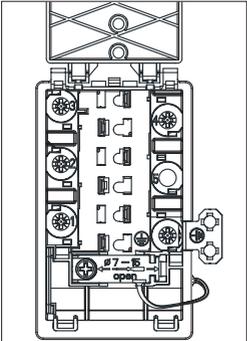
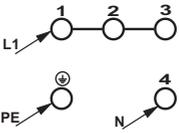
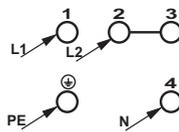
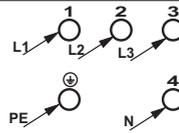
### ¡Advertencia!

No se olvide de conectar el circuito de protección al borne del bloque de terminales marcado con la señal . La instalación eléctrica que suministra la placa debe estar asegurada con un defensivo seleccionado adecuadamente ; además, para asegurar la línea de suministro, puede tener un interruptor adecuado que sirva para cortar la fuente de alimentación en caso de emergencia.

Antes de realizar la conexión de la placa con la instalación eléctrica, se debe leer la información situada en la placa, en relación a las características y el esquema de conexión.

**¡Atención!** El instalador está obligado a dar al usuario el "certificado de la conexión de La cocina a la instalación eléctrica" (se encuentra en la tarjeta de garantía).

Otra forma diferente de conectar la placa a la que se muestra en el diagrama, puede causar daño.

<b>ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES</b> <b>¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V</b>				
		<p>¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne <math>\oplus</math></p>		<p>El tipo de cable de conexión recomendado</p>
1	<p>Para la red de 230 V, la conexión unifásica a la manguera neutra, el puente une los bornes 1-2-3, el conducto neutro a 4, el conducto protector a <math>\oplus</math></p>	1N~		<p>H05VV-F3G4 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
2	<p>Para las redes 400/230 V la conexión bifásica con conducto neutro, los puentes unen las bornes 2-3 conducto neutro a 4, conducto de protección a <math>\oplus</math></p>	2N~		<p>H05VV-F4G2,5 4X2,5mm<sup>2</sup></p>
3	<p>Para las redes 400/230 V conexión trifásica con conducto neutro a 4, conducto de protección a <math>\oplus</math></p>	3N~		<p>H05VV-F5G1,5 5X1,5mm<sup>2</sup></p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N= borne de cable neutral, <math>\oplus</math> = borne de cable protector</p>				

## Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- Limpie a fondo la placa de inducción. Las placas de inducción se deben limpiar como el vidrio.
- Al utilizar la placa por primera vez, podrían detectarse ciertos olores transitorios por lo que se debe encender la ventilación de la habitación o abrir la ventana.
- Realizar las tareas de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

La placa de inducción está equipada con sensores táctiles que se activan tocando con los dedos las superficies marcadas. Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica.

Hay que tener en cuenta que al encender y apagar y al ajustar el nivel de potencia de calentamiento siempre se debe tocar un solo sensor. En el caso de presión simultánea de más sensores (excepto el reloj y la llave) la placa ignora las señales introducidas y si se continúa presionando, desencadena una señal de fallo.

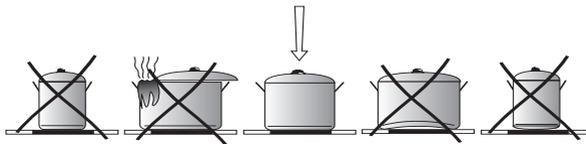
## Recipientes adecuados para cocinar

Existen recipientes fabricados especialmente para cocinar y asar en placas de inducción. Se deben seguir las instrucciones de sus fabricantes.

Los recipientes para cocción que tengan fondo de aluminio o de cobre pueden dejar manchas de colores que suelen ser difíciles de eliminar. Se recomienda tener una precaución especial en el caso de recipientes esmaltados que pueden ocasionar daños irreversibles una vez finalizada la cocción. Para conseguir óptimos consumos de energía y tiempos de cocción así como para evitar que los platos se quemen en la placa, se deben atender las siguientes indicaciones:

### Fondo de la olla:

¡Los recipientes para cocer / asar deben tener un fondo estable y plano puesto que otro con bordes afilados, rebabas y restos de comida quemada puede rayar la placa vitrocerámica y dejar marcas como si fuera papel de lija!



### Dimensión de olla:

El diámetro del fondo de las ollas y cacerolas debe coincidir exactamente con el diámetro del elemento calefactor de la placa vitrocerámica.

### Tapa de recipiente:

La tapa de la olla evita que se escape el calor y por lo tanto reduce el tiempo de calentamiento y el consumo de energía.

## Panel de control

Después de conectar la placa a la red eléctrica debe aparecer el diodo por encima del sensor llave (5). Luego tenemos que desbloquear la placa al apretar el sensor (5) hasta el momento en que se apague el diodo por encima de este sensor y, luego, podemos activar la placa vitrocerámica.



**No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede ser activado el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.**

## Activación de la placa de cocción

Cuando la placa está desconectada todas las zonas de calentamiento están desconectadas y los iluminadores están apagados.

Al tocar el sensor principal (1) activamos la placa - la zona de cocción dada y en el indicador de la zona de cocción (2) aparece para 10 segundos „0”. Ahora se puede fijar el grado de cocción deseado por medio del sensor (+)(4) ó (-)(3) (por medio de Ajuste del grado de cocción).



**Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.**

**Cuando la protección contra niños está activa, entonces no se podrá activar la zona de calentamiento ( véase Desbloqueo de la zona de cocción ).**

## La inclusión de la zona de calentamiento

Al activar la placa con el sensor principal de la zona de cocción dada (1) se puede manejar la zona de cocción de la siguiente manera:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada con el sensor principal de la zona de cocción (1) (la asignación de los sensores corresponde a la distribución de las zonas de cocción),
2. Con el sensor (+)(4) o (-)(3) fijamos el grado de cocción deseado,
3. Para cambiar el ajuste, por medio de cocción como en el punto 1, primero seleccionamos la zona de cocción dada con el sensor principal de la zona dada (1), luego, fijamos el nivel de la potencia de cocción deseada con el sensor (+)(4) ó (-)(3).



**Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.**

**La zona de cocción está activa cuando el dígito ilumina más fuerte que los demás indicadores, lo cual significa que la zona está preparada para realizar los ajustes de la potencia de cocción.**

# USO

---

## Ajuste del grado de la potencia de calentamiento

---

Para ajustar el grado de la potencia de calentamiento en primer lugar tenemos que seleccionar con el sensor de selección de la zona de cocción (2) la deseada zona de cocción. Luego, a la hora de indicar en el indicador de la zona de cocción (3) "0" podemos empezar a ajustar el grado de la potencia de cocción por medio del sensor (+)(5) ó (-)(4).

## Desactivación de una zona de calentamiento

---

Una zona de calentamiento se puede desactivar de la siguiente forma:

1. Seleccionamos la zona de cocción dada con el sensor principal de la zona dada (1),
2. Luego apretamos al mismo tiempo el sensor (+)(4) i (-)(3) o el sensor (-)(3) y reducimos el ajuste hasta „0” o apretamos el sensor principal de la zona dada (1) durante unos 3 segundos. En el indicador aparecerá la letra “H” – símbolo de calentamiento residual.

## Función de bloqueo

---

La función de bloqueo es activada con el sensor "llave" (5) sirve para proteger la activada zona de cocción contra el cambio no deseado de ajustes o desactivación no autorizada por los niños, animales de casa, etc.

Cuando bloqueemos la zona de calentamiento en el momento cuando todas las zonas de cocción (en los indicadores de las zonas de cocción ilumina 0), entonces la placa de calentamiento estará protegida contra la activación no deseada y su activación será posible después de su desbloqueo.



**Después del fallo de tensión en la red, el bloqueo estará activado automáticamente.**

## Bloqueo de la zona de cocción

---

Para bloquear la zona de cocción, hay que apretar el sensor de la "llave" (5) hasta que aparezca el diodo de señalización (5).

Cuando ilumine el diodo, se oirá una corta señal acústica.

## Desbloqueo de la placa de cocción

---

Para bloquear la zona de cocción, se debe apretar el sensor de la "llave" (5) hasta que se apague el diodo de señalización (5). Después del apagado de diodo, se oirá una corta señal acústica.

# USO

## Indicador de calor residual

Después de la cocción, en el cristal cerámico se queda una energía calorífica que se denomina calor residual. La proyección para indicar el calor residual se lleva a cabo en dos etapas. Después de apagar la zona de calentamiento o todo el dispositivo, cuando la temperatura supera los 60°C, en la pantalla adecuada se mostrará "H". La indicación de calor residual será mostrada mientras la temperatura de la zona de calentamiento exceda 65°C. Cuando la temperatura cae por debajo de 65°C, el indicador de calor residual se apagará. Cuando desaparezca la alimentación, durante la iluminación de la indicación residual de temperatura por encima de 65°C, después de su restablecimiento en el aparato el indicador de calor residual parpadeará. El indicador de calor residual parpadeará en la pantalla hasta que transcurra el tiempo máximo para enfriamiento o se seleccione y se active la zona de cocción activada.



**Durante el funcionamiento del indicador de calor residual, no se puede tocar la zona de calentamiento debido a la posibilidad de quemaduras ni colocar objetos sensibles al calor!**



**Durante un corte de luz, el indicador de calor residual "H" ya no se muestra. A pesar de esto, las zonas de cocción pueden estar entonces todavía calientes!**

## Limitación del tiempo de trabajo

A fin de aumentar la fiabilidad del funcionamiento, la placa de cocción está equipada con un limitador de tiempo de trabajo para cada una de las zonas de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último seleccionado grado de potencia de calentamiento.

Si no cambiamos el grado de potencia de calentamiento durante mucho tiempo (ver tabla), a continuación, las zonas de calentamiento correspondientes se apagarán automáticamente y el indicador de calentamiento residual se activará. Sin embargo, en cualquier momento podemos conectar y manejar las respectivas zonas de cocción según las instrucciones de uso.

Potencia de cocción	Tiempo máximo de trabajo en horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## Desactivación de toda la placa de cocción

La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento. Si apretamos el sensor principal (1) durante unos 3 segundos, activamos la zona y lo mismo hacemos con todas las zonas o apretamos y mantenemos el sensor principal (1) durante unos 5 segundos y desactivamos la placa entera. En el indicador de la zona de cocción (2) que estaba activa aparece la letra "H" - símbolo de calor residual.

## Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento

Todas las zonas de cocción están dotadas del Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento. Cuando activado, entonces la zona de cocción dada está activada con la potencia completa para el tiempo que depende del seleccionado grado de la potencia de cocción y, luego se pasará a este grado de la potencia de calentamiento para cocer.

La activación del sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento se prepara activando la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor (-)(4). Entonces ilumina en el indicador de la zona de calentamiento (2) el grado de la potencia de calentamiento "9" alternativamente con la letra "A" durante unos 10 segundos.

Cuando a los 10 segundos empezamos el ajuste del nivel de la potencia de cocción para cocer por medio de tocar el sensor (-)(4), entonces el sistema de reducción automática de la potencia de cocción estará activo y la letra „A” iluminará alternativamente con el seleccionado nivel de potencia de la zona de cocción durante todo el tiempo cuando esté activo.

Ahora en cualquier momento podemos cambiar el grado de la potencia de cocción de forma descrita en el capítulo „Ajuste del grado de la potencia de calentamiento”.



**Cuando empezamos fijar el grado de la potencia de calentamiento, pasados los 10 segundos, se apagará la letra "A" y el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento no estará activo.**



**Cuando no queramos activar el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento, entonces podremos empezar la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor (+)(5).**

Grado de la potencia de calentamiento para cocer	Tiempo de cocción rápida (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

## LIMPIEZA Y CONSERVACION

El cuidado, mantenimiento y limpieza de la placa por parte del usuario tienen un impacto significativo en la extensión de su vida útil.

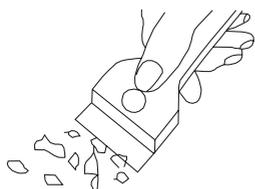


Al limpiar la vitrocerámica hay que seguir las mismas indicaciones que si fuera una superficie de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos o arena para limpiar o esponja con una superficie áspera.

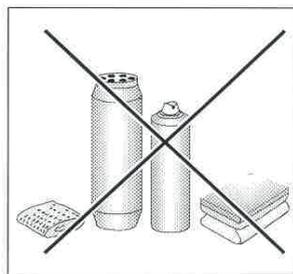
Para la limpieza no se deben usar limpiadores a chorro de vapor.

### Limpeza después de cada uso

- **La suciedad pequeña, o no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. La aplicación de detergente en los platos puede causar una decoloración azulada. Estas manchas son difíciles de ser eliminadas en la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad adherida fijamente debe eliminarse con un rascador afilado. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo**



*Rascador para limpiar la placa*



### Eliminación de las manchas

- **Manchas claras de color perla (residuos de aluminio)** podrán ser retiradas de la placa de calentamiento cuando esté fría, con un detergente especial. Los restos de la piedra caliza (p. ej. después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o un detergente especial.
- Para quitar el azúcar, los alimentos que contienen azúcar, plásticos y papel de aluminio no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Deben rasparse inmediatamente los restos (en estado caliente) con un fuerte raspado de la zona afectada, siempre cuando se encuentre caliente. Después de quitar la suciedad, puede desconectarse la placa refrigerada, y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, tiendas de alimentación y salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en tiendas de accesorios de pintura.

## LIMPIEZA Y CONSERVACION

---

Nunca aplique el detergente encima de la zona de calentamiento. Es mejor dejar que se sequen un poco los detergentes, y luego simplemente eliminarlos en mojado. Por otro lado, los restos de detergente que queden deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa. En caso contrario, estos pueden operar de forma corrosiva.

**El fabricante no se responsabiliza a través de la garantía de una conducta inapropiada con la placa de inducción.**

### ¡Advertencia!

Si por alguna razón, la placa no se puede controlar cuando está encendida, se debe apagar el interruptor principal o desenroscar el fusible adecuado y avisar al servicio técnico.

### ¡Advertencia!

Si se observan grietas o roturas en la placa cerámica, deberá apagarla inmediatamente y desconectarla de la red quitando el fusible o tirando de la clavija de la toma A continuación llame al servicio técnico.

### Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a conservar la placa limpia a diario, se debe:

- Revisar periódicamente el funcionamiento de los elementos de control y de los equipos de trabajo de la placa. Finalizado el período de garantía y al menos una vez cada dos años se debe encargar una revisión técnica de la misma.
- Eliminar los defectos en el uso descubiertos
- Realizar un mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la placa.

### ¡Advertencia!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en este manual deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por un instalador debidamente autorizado.

## SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:

- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.

Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los puntos que contiene.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1.El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2.El dispositivo no responde a los valores introducidos	El panel de control no está activo.	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calentamiento).
3. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	La protección para niños (bloqueo) está activada.	Desactivar la protección para niños (bloqueo).
4. El dispositivo no responde y emite un pitido acústico largo.	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido).	Reiniciar la placa.
	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
5. Todo el dispositivo se apaga.	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
6. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra "H".	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	
7. A pesar de que la zona de cocción aún está caliente, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	El indicador de calor residual vuelve a funcionar al desconectar y reiniciar el panel del control.
8. Rotura de la placa cerámica.	 ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
9. Si el fallo no desaparece	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	

## DATOS TÉCNICOS

---

Tensión nominal:	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	6,5 kW
Modelo:	PBP4VQ247FN (OBH 26324*)
- Zona de calentamiento 2 x Ø 145 mm	1200 W
- Zona de calentamiento 1 x Ø 180 mm	1800 W
- Zona de calentamiento 1 x Ø 210 mm	2300 W
Dimensiones:	592 x 522 x 48;
Peso:	ca. 7,5 kg;

Cumple con los requisitos de la norma EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigor en la Unión Europea.



IO-HOB-1292 / 8509538  
(04.2023 / v8)

[www.ok-online.com](http://www.ok-online.com)



IMTRON GmbH  
Media-Saturn-Straße 1  
85053 Ingolstadt  
Germany  
[www.imtron.eu](http://www.imtron.eu)

