

# CONTENIDO

---

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	9
Instalación.....	11
Funcionamiento.....	15
Limpieza y conservación.....	28
Situaciones de emergencia.....	29
Datos técnicos.....	32

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

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realicen la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños no estén bajo tutela.

**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.

No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, así como papel de aluminio, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apague el elemento de calefacción de la placa mediante el interruptor y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

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.

## SEGURIDAD

---

- 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.
- **Los usuarios que porten dispositivos de apoyo a las funciones vitales (por ejemplo, marcapasos, bomba de insulina o audífono) deben asegurarse que el funcionamiento de éstos no se ve afectado por la placa de inducción, que utiliza una banda de frecuencia de 20-50 kHz.**
- 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.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado de que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- 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 o 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 originar en el vidrio rayas duraderas.

## SEGURIDAD

---

- 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.
- No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.
- No se debe colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
- Si la placa ha sido incorporada a la encimera, los objetos metálicos situados en el armario pueden calentarse debido al aire que fluye desde el sistema de ventilación de la placa. Por ello, se recomienda utilizar una cubierta directa (véase dibujo 2).
- 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 uso indebido del mismo.

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos el presupuesto doméstico y actuamos conscientemente en favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica.

Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- **Utilice recipientes de cocción adecuados.**

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.

- **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 de forma notable.

## DESEMBALAJE



El aparato ha sido protegido de posibles daños ocasionados durante el transporte. Después de desembalarlo, le rogamos elimine los elementos del embalaje de

forma que no sean nocivos para el medio ambiente. Todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, pueden ser reciclados en un 100% y llevan su correspondiente símbolo.

**Nota. A la hora de desembalar, mantenga fuera del alcance de los niños materiales de desembalaje tales como el polietileno, el poliuretano, etc.**

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

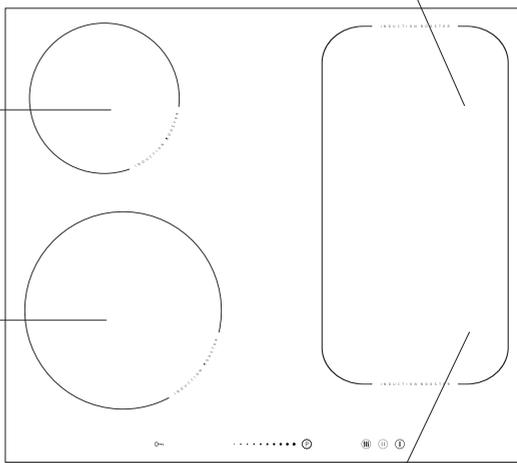
## Descripción de la placa

Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 180 (trasera derecha)

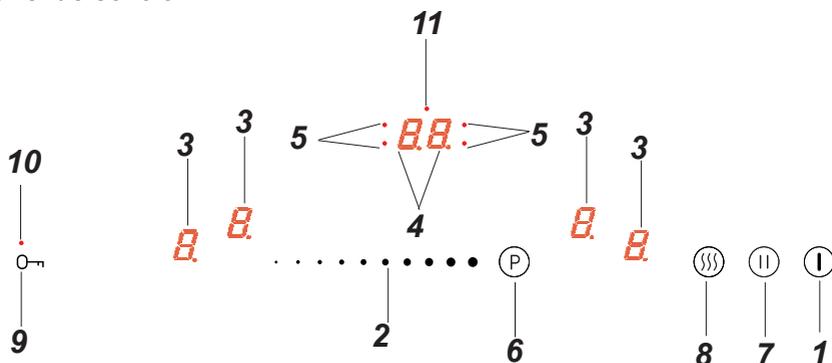
Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 160-180 (trasera izquierda)

Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 210-220 (frontal izquierda)

Zona de calentamiento por inducción **booster** Ø 180 (frontal derecha)



## Panel de control

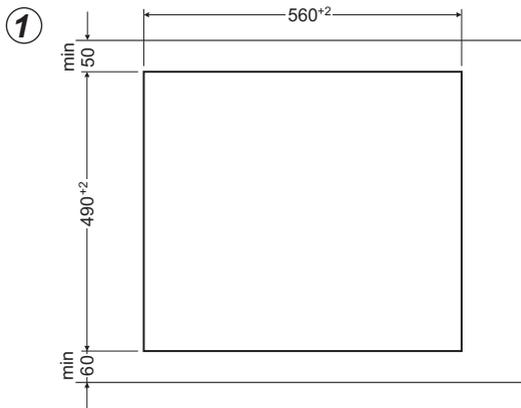


1. Sensor conectar/ desconectar la placa
2. Sensor de regulación de la potencia de cocción
3. Indicador de la zona de cocción
4. Indicador del reloj
5. Diodo de señalización del reloj
6. Sensor Booster
7. Sensor de la función pausa
8. Sensor de la función de calentamiento
9. Sensor de bloque
10. Diodo de señalización del sensor de bloque
11. Diodo con señal de temporizador

# INSTALACIÓN

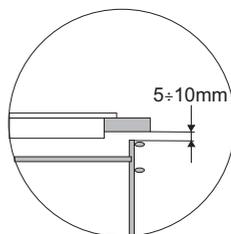
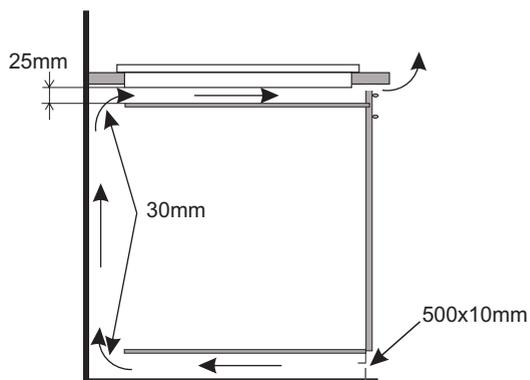
## Preparación de la encimera para empotrar la placa

- 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 hay que 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.

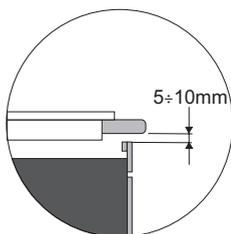
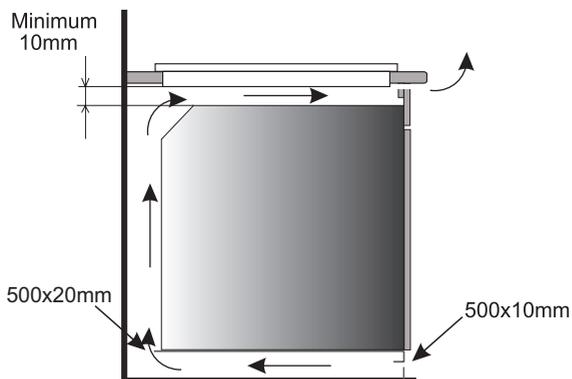


# INSTALACIÓN

Dib. 2



Montaje de la encimera encima del armario.



Montaje de la encimera encima del horno con ventilación.



Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación.

# INSTALACIÓN

---

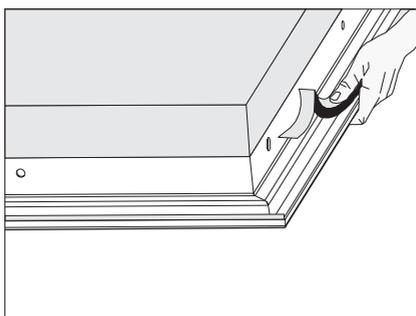
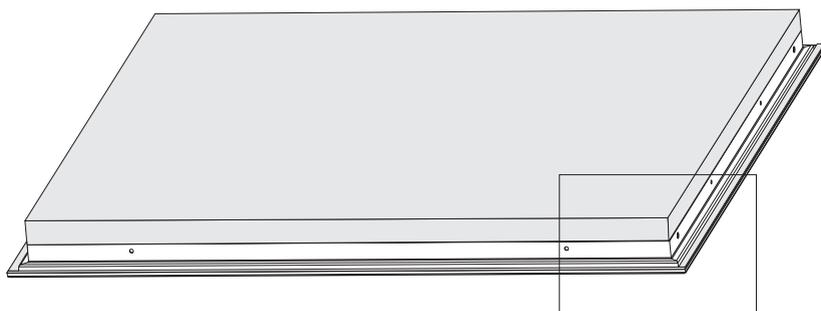
## ▶ Montaje de la junta de espuma

Antes de empotrar el aparato en la encimera, por debajo del marco de la placa hay que pegar la junta de espuma que acompaña el aparato.

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

**Hay que situar la junta en el aparato de la siguiente forma:**

- Eliminar la cinta protectora de la junta,
- Luego, pegar la junta en el fondo del marco ‘ (dib.)



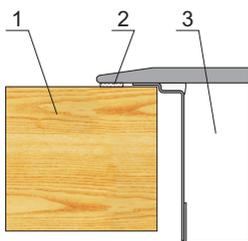
# INSTALACIÓN

---

## ► 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 (Dib.3).

**Dib. 3**



- 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!

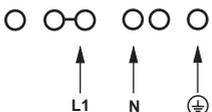
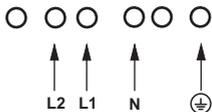
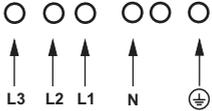
No se olvide de conectar el circuito de protección al borne del bloque de terminales marcado con la señal . La instalación eléctrica que suministra la placa debe estar asegurada con un defensivo seleccionado adecuadamente ; además, para asegurar la línea de suministro, puede tener un interruptor adecuado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

# INSTALACIÓN

<b>ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES</b> <b>¡Advertencia! Tensión de elementos de calentamiento 230 V</b>					
¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne $\oplus$			El tipo de cable de conexión recomendado	Protección del fusible	
1	Para una conexión de red monofásica de 230 V con el cable neutral, Bornes L1 y L2 conectados con un puente, el cable neutral hasta N, el conductor de protección hasta $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>	min.30 A
2*	Para la conexión bifásica de red 230 / 400V con el cable neutral, el cable neutral hasta N, el cable de protección hasta $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>	min.16 A
3*	Para la conexión bifásica de red 230 / 400V con el cable neutral, el cable neutral hasta N, el cable de protección hasta $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne de cable neutral, $\oplus$ = borne de cable de protección					

\* En el caso de instalaciones domésticas de 3-fases de 230 / 400V, el cable restante conectar al borne: L3 que no está conectado a la instalación interior de la placa.

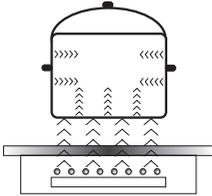
\* Los bornes N-N están conectados internamente, no necesitan estar puenteados

# FUNCIONAMIENTO

## 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 recomienda encender la ventilación de la habitación o abrir la ventana.
- Realizar las tareas de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

## Reglas de funcionamiento de la zona de inducción



El generador eléctrico alimenta la bobina situada en el interior del aparato.  
La bobina crea un campo magnético que pasa al recipiente.  
El campo magnético hace que el recipiente se caliente.

Este sistema de calentamiento prevé utilizar recipientes con fondos susceptibles a la acción del campo magnético.

En general, la tecnología de inducción tiene estas dos ventajas:

- El calor se transmite solamente a través del recipiente por lo que se aprovecha al máximo.
- No existe el fenómeno de inercia térmica, ya que la cocción se inicia de forma automática al colocar el recipiente sobre la placa y termina en el momento de retirarlo.

Durante el uso habitual de la placa de inducción pueden oírse diferentes sonidos que no afectan de ninguna manera al correcto funcionamiento de la misma:

- Silbato de baja frecuencia. Aparece cuando el recipiente está vacío y desaparece después de echar agua o introducir el alimento.
- Silbato de alta frecuencia. Surge al emplear recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales y activar la potencia máxima de cocción. Se intensifica cuando se usan al mismo tiempo dos o más zonas de cocción a la máxima potencia y desaparece o es menos intenso al reducir ésta.
- Sonido de chirrido. También se oye al utilizar recipientes fabricados con muchas capas de diferentes materiales. La intensidad del sonido depende de la potencia de cocción.
- Sonido de resonancia. Procede del ventilador que enfría los componentes electrónicos.

Estos sonidos pueden escucharse durante el correcto funcionamiento del aparato ya que se deben al trabajo del ventilador refrigerador, a las dimensiones y material del recipiente, a la forma de preparar los platos y a la potencia de cocción utilizada. Se trata de fenómenos normales y en ningún caso significan una avería de la placa de inducción.

## FUNCIONAMIENTO

### Dispositivos de seguridad.

Si la placa ha sido instalada correctamente y su uso es el adecuado, los dispositivos de seguridad rara vez se utilizan.

**Ventilador.** Sirve para la protección y refrigeración de los elementos de control y alimentación. Funciona automáticamente a dos velocidades diferentes activándose cuando las zonas de calentamiento están encendidas. Se mantiene en marcha cuando la placa está apagada hasta que el sistema electrónico se ha refrigerado lo suficiente.

**Transistor.** La temperatura de los componentes electrónicos se mide continuamente con una sonda. Si el calor está aumentando de forma peligrosa, el transistor reduce automáticamente la potencia de la zona de calentamiento o desconecta aquellas zonas de calentamiento más cercanas a los componentes electrónicos cuya temperatura es elevada.

**Detección.** El detector de presencia de la olla hace posible el funcionamiento de la placa y de ese modo también el calentamiento. Los objetos pequeños situados en la zona de calentamiento (por ejemplo: cucharillas, cuchillos, anillos, etc.) no se reconocerán como ollas y por tanto la placa no se encenderá.

### ► Detector de presencia de la olla en el campo de inducción

El detector de presencia de la olla está instalado en las placas que contienen zonas inductivas. Mientras la placa funciona, el detector de presencia de la olla inicia automáticamente la emisión de calor en el campo de cocción en el momento de la colocación de la olla en la placa o la detiene en el instante de retirarla, lo cual proporciona un ahorro de energía.

- Si la zona de cocción se utiliza con una olla adecuada, la pantalla mostrará el nivel de calor.
- La inducción requiere el uso de ollas cuyo fondo esté fabricado de un material magnético (Tabla).

Si en la zona de cocción no hay ninguna olla o se ha colocado en ella una olla inadecuada, aparecerá en la pantalla el símbolo  y la zona de calentamiento no se encenderá. Si en 90 segundos no se detecta la olla, la operación de encender la placa se cancelará. La zona de calentamiento se debe apagar mediante el sensor controlador y no sólo retirando la olla.



### El detector de la olla no funciona como sensor de encendido / apagado de la placa.

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 apagar y 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.

Al terminar el uso, apague la zona de calentamiento mediante el ajuste y no tenga en cuenta las indicaciones del detector de recipientes.

## FUNCIONAMIENTO

Una calidad adecuada de las ollas es el requisito esencial para lograr un buen rendimiento de la placa.

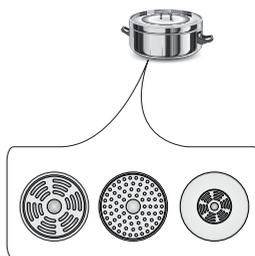
### Selección de los recipientes para cocinar en la zona de inducción



#### Características de los recipientes:

- Siempre deberá usar ollas de alta calidad con el fondo completamente plano. La utilización de ollas de este tipo evita generar puntos de temperatura excesiva a los que podrían adherirse los alimentos durante la cocción. Las ollas y sartenes con paredes gruesas garantizan la perfecta distribución del calor.
- Cuide que los fondos de los recipientes estén secos. Al llenarlos o al usar uno procedente de la nevera, compruebe que la superficie del fondo está completamente seca antes de colocarlo en la placa. Esto evitará ensuciar la superficie de ésta.
- La tapa del recipiente evita el escape de calor, por lo que disminuye el tiempo de calentamiento y el consumo de energía eléctrica.
- Para saber si los recipientes son los adecuados, compruebe que la base atrae un imán.
- **Para garantizar el control óptimo de la temperatura por el módulo de inducción, el fondo del recipiente debe ser plano.**
- **Un fondo cóncavo del recipiente o con un logotipo del fabricante muy profundo, influirá negativamente en el control de temperaturas por el módulo de inducción y podrá causar el sobrecalentamiento del recipiente.**
- **No debe usar recipientes dañados, por ejemplo con el fondo deformado por temperaturas excesivas.**
- Cuando utilice recipientes grandes de fondo ferromagnético y de un diámetro menor al total del recipiente, se calentará solamente la parte ferromagnética de éste, lo cual provocará que no sea posible una distribución regular del calor por el recipiente. La zona ferromagnética se reduce en el fondo por colocar en ella elementos de aluminio por lo que la cantidad de calor suministrada puede ser menor. También es posible que haya problemas para detectar el recipiente o que no se detecte completamente. El diámetro de la zona ferromagnética del recipiente deberá ser coincidente con el de la zona de cocción para conseguir resultados óptimos.

Si el recipiente no se detecta en la zona de cocción, se recomienda probar en otra zona de cocción de diámetro inmediatamente inferior.



## FUNCIONAMIENTO

Para la cocción por inducción sólo se deben utilizar recipientes ferromagnéticos fabricados con materiales tales como:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Recipientes especiales de acero inoxidable para la cocción por inducción.

<b>La etiqueta en los utensilios de cocina</b>		<b>Revise si en la etiqueta hay un símbolo que indica que la olla es adecuada para las placas de inducción.</b>
	Utilice ollas magnéticas (con chapa esmaltada, acero inoxidable de ferrita o hierro fundido), compruébelo colocando un imán en la parte inferior de la olla (debe adherirse).	
<b>Acero inoxidable</b>	No detecta la presencia de la olla con la excepción de las de acero ferromagnético.	
<b>Aluminio</b>	No detecta la presencia de olla.	
<b>Hierro fundido</b>	Alta eficiencia.	
	Nota: Las ollas pueden rayar la placa.	
<b>Acero esmaltado</b>	Alta eficiencia	
	Se recomiendan ollas de fondo plano, grueso y suave.	
<b>Vidrio</b>	No detecta la presencia de olla	
<b>Porcelana</b>	No detecta la presencia de olla	
<b>Las ollas de fondo de cobre</b>	No detecta la presencia de olla	

**El tamaño del menor recipiente útil para la zona de cocción es de:**

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de un recipiente de acero esmaltado
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Los diámetros mínimos para los recipientes hechos con otros materiales diferentes al acero esmaltado pueden variar.

# FUNCIONAMIENTO

---

## Panel de control

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, por un momento se iluminarán todos los indicadores. La placa de cocción está lista para usar.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que activamos pulsándolos durante mínimo 1 segundo.
- Cada activación de sensores se avisa con un sonido.



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

## Conexión de la placa de cocción

---

El sensor conectar/desconectar (1) debe estar pulsado al menos durante **1 segundo**. La zona de cocción está activa cuando en todos los indicadores (3) se ve el dígito „0”.



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

## La inclusión de la zona de calentamiento

---

Después de activar la placa de cocción con el sensor (1), dentro de los siguientes 10 segundos deberá conectar la zona de cocción deseada (3).

1. Después de tocar el sensor que indica la zona de calentamiento seleccionada (3), en el índice del grado de la potencia correspondiente a esta zona, parpadea alternativamente el dígito „0”.
2. Al mover el dedo por el sensor (2) fijamos la potencia de cocción deseada.



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



**La zona de cocción está activa cuando en todos los displays está iluminada una cifra o letra, lo que significa que la zona está lista para realizar el ajuste de la potencia de calentamiento.**

## Ajuste de la potencia de calentamiento de la zona de cocción

---

Cuando el indicador de la zona de cocción parpadea iluminando (3) “0” podemos empezar a fijar la potencia de cocción deseada moviendo el dedo por el sensor (2).

# FUNCIONAMIENTO

---

## Desconexión de las zonas de cocción

---

- La zona de cocción debe estar activa. El indicador del grado de potencia de calentamiento se ilumina alternativamente.
- Para la desconexión hay que tocar el sensor activación/desactivación de la placa o bien mantener pulsado el sensor (3) durante 3 segundos o moviendo el dedo hacia izquierda por el sensor (2) hasta reducir la potencia hasta „0”

## Desactivación de toda la placa de cocción

---

- La placa de calentamiento funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento.
- Pulsando el sensor conectar/desconectar (1) desconectamos toda la placa de cocción.

Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (3) estará iluminada la letra “H” – símbolo de calentamiento residual.

## Función Booster „P”

---

La función Booster consta en aumentar la potencia de la zona

Ø 180 - de 1600W a 2500W,

Ø 210-220 - de 2000W a 3000W,

Ø 160-180 - de 1200W a 1400W y Bridge de 3000W a 5000W.

Para activar la función Booster se debe seleccionar la zona de cocción y, luego, con el sensor (6) activar la función Booster, lo cual se indica con la aparición de la letra “P” en la pantalla de la zona de cocción (3).

La desactivación de la función Booster se realiza al apretar el sensor (2) y reducir la potencia de la zona de cocción o bien al levantar el recipiente de la zona de cocción.



**Para la zona Ø 180, Ø 210-220, Ø 160-180 el tiempo de ejecución de la función Booster está limitado por el panel de sensores a 10 minutos. Después de desconectarse automáticamente la función Booster, la zona de cocción sigue calentando con la potencia nominal.**

**La función Booster podrá ser activada de nuevo bajo la condición de que los sensores de temperatura de los sistemas electrónicos y de la bobina tengan esta posibilidad.**

**Si el recipiente es retirado de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función sigue activa y está iniciada la cuenta atrás del tiempo. En caso de superar la temperatura (del sistema electrónico o de la bobina) de la zona de cocción durante la ejecución de la función Booster, la función Booster se desconecta automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.**

# FUNCIONAMIENTO

---

## Control de la función Booster

---



Las zonas de cocción están conectadas en parejas verticalmente o cruciforme en función del modelo. La potencia total se divide dentro de estas parejas.

Una prueba de activar la función Booster para ambas zonas de cocción a la vez ocasionaría la superación de la potencia máxima disponible. En tal caso la potencia de cocción de la primera zona de cocción activada será reducida al nivel más alto posible.

## Función de bloqueo

---

La función de bloqueo sirve para proteger la placa de cocción contra la activación accidental por parte de los niños, y su desconexión es posible después de desactivarla.

La función de bloqueo es posible con la placa encendida y apagada.

## Activar y desactivar la función de bloqueo

---

La activación y desactivación de la función del bloqueo de la placa se lleva a cabo mediante el sensor (9) manteniendo pulsado el sensor durante 5 segundos. La activación de la función de bloqueo se indica mediante la iluminación del diodo de señalización (10).



La placa permanece bloqueada hasta su desbloqueo, aunque el panel de la placa se conecte y desconecte. La desactivación de la placa de la fuente de alimentación producirá la desactivación del bloqueo de la placa.

## Indicador de calor residual

---

Después de la cocción, quedará en el cristal cerámico una energía calorífica que se denomina calor residual.

La indicación del calor residual se lleva a cabo en dos etapas: Después de apagar la zona de calentamiento o todo el dispositivo y cuando la temperatura supera los 60 °C, la letra "H" aparecerá en la pantalla correspondiente. La indicación de calor residual se mostrará mientras la temperatura de la zona de calentamiento exceda 60°C. En el rango de temperaturas desde 45°C hasta 60°C, la pantalla mostrará la indicación "h" que simboliza bajo calor residual. Cuando la temperatura cae por debajo de 45°C, el indicador de calor residual se apagará.



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 calentamiento pueden estar entonces todavía calientes!

# FUNCIONAMIENTO

## Limitación del tiempo de trabajo

Para aumentar la eficiencia de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de en cada zona de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último grado de potencia de calentamiento seleccionado.

Si durante un tiempo prolongado no modificamos el grado de potencia de calentamiento (véase tabla), la zona de cocción correspondiente queda automáticamente desconectada y se activa el indicador de calentamiento residual. 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
  	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

## Función de recalentamiento automático

- Las zonas de calentamiento seleccionadas deben activarse mediante el sensor (3).
- Luego, con el sensor (2) moviendo con el dedo fijamos la potencia entre 1 y 8 y volvemos a apretar el sensor (3).
- En la pantalla se mostrará alternativamente el dígito de la potencia ajustada con la letra A.

**Después de un tiempo de proporcionar una potencia extra, la zona de calentamiento se cambiará automáticamente al nivel de potencia seleccionado, que permanecerá visible en el indicador.**

Potencia de cocción	La duración de recalentamiento automático con la potencia extra (en minutos)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Si el recipiente se retira de la zona de calentamiento y se le coloca de nuevo antes que finalice el tiempo de automatización de calentamiento, el recalentamiento con la potencia extra se llevará a cabo hasta el final.

# FUNCIONAMIENTO

---

## Función de reloj

---

EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. También puede servir como temporizador.

### Conexión del reloj

---

EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. Se puede activar esta función solamente a la hora de cocer (cuando la potencia de cocción es superior a „0“). La función de reloj se puede activar al mismo tiempo en todas las cuatro zonas de cocción. Se puede fijar el reloj entre 1 y 99 minutos, minuto a minuto.

Para fijar la hora de reloj se debe:

- con el sensor (3) seleccionar la zona de cocción y fijar con el sensor (2) la potencia de cocción entre 1 y 9. En la pantalla aparecerá la potencia de cocción seleccionada entre 1 y 9.
- luego, a los 10 segundos se debe seleccionar el sensor de activación de reloj (4). En la pantalla (4) aparecerán los dígitos „00“ con el diodo (5) que señala la activación de la respectiva zona de cocción.
- después de activar el reloj moviendo con el dedo por el sensor (2) se debe fijar el tiempo de reloj. En primer lugar se fija el segundo dígito y, luego, el primer dígito. Después de fijar el segundo dígito volvemos a apretar el sensor (4) y pasamos a fijar el primer dígito. Cuando no fijemos ningún valor para el primer dígito, pasados los 10 segundos el reloj tendrá el valor „0“ ( por ejemplo „0 6“ ).

El reloj empezará a funcionar cuando el diodo (5) que señala la activación de la respectiva zona de cocción empieza a parpadear.



**Todas las zonas de cocción pueden funcionar simultáneamente con la función de programación temporal a través del reloj.**



**Cuando se configura más de un tiempo, en la pantalla del reloj se visualiza el tiempo establecido más corto. Además, se indica mediante el parpadeo del diodo (5).**

### Modificación del tiempo de cocción programado

---

En cualquier momento de cocción podrá modificar el tiempo programado de su duración. Para ello es necesario realizar el mismo procedimiento de programación como en el punto „Activación de reloj“ con la diferencia que después de seleccionar la zona de cocción con el sensor (3) no fijamos la potencia de cocción por medio del sensor (2) sino que directamente pasamos al procedimiento de la activación de reloj por medio del sensor (4).

### Control de transcurso de tiempo de cocción

---

El tiempo restante hasta el final de la cocción se puede comprobar en cualquier momento tocando el sensor del reloj (4). El tiempo activo de funcionamiento del reloj para la zona de calentamiento adecuada se indica mediante el parpadeo del diodo (5).

# FUNCIONAMIENTO

---

## Función mantenimiento de calor.

---

La función mantenimiento de calor, mantiene el calor de alimentos ya preparados colocados en la zona de cocción. La zona de cocción seleccionada está activada con una potencia de calentamiento baja. Gracias a esta función tendremos el plato caliente preparado para comer, sin que cambie su sabor y sin pegarse al fondo de la olla. Esta función se puede aprovechar también para derretir mantequilla, chocolate etc.

La condición para uso correcto de la función es usar una olla adecuada con fondo plano, para que la temperatura de la olla pueda ser medida detalladamente por el sensor situado en la zona de cocción. La función de calentar se puede activar en cualquiera de las zonas de cocción.

En la zona de cocción podemos fijar 3 niveles de temperatura de cocción 42°C, 70°C y 94°C.

La activación de la función de cocción se realiza de la siguiente forma:

- después de seleccionar la respectiva zona de cocción con el sensor (3) apretamos el sensor de la función de cocción (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo horizontal (—) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 42°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción por segunda vez (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo doble horizontal(==) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 70°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción por tercera vez (8), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del símbolo triple horizontal(===) - significa haber seleccionado el nivel de cocción de 94°C,
- La función de mantenimiento de calor se puede desactivar en cualquier momento activando la zona de cocción seleccionada por medio del apriete del sensor (3) y, luego, moviendo el sensor (2) fije el nivel de la potencia de calefacción en la posición "0" .

## Función Stop'n go „II”

---

La función Stop'n go funciona como pausa estándar. Gracias a ello, en cualquier momento podrá suspender el funcionamiento de la placa y volver a la configuración anterior.

Para **activar la función stop'n go** debe estar activada al menos una zona de cocción. Luego, apretamos el sensor (7). En todos los indicadores de las zonas de cocción (3) aparecerá el símbolo „II” . Cuando la zona de cocción esté caliente, el símbolo „II” parpadeará alternativamente de la letra „H” a la „h”, y significará el calentamiento residual de la zona de cocción.

Para **desactivar la función stop'n go** se debe apretar el sensor (7). En los indicadores de las zonas de cocción (3) encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la activación de la función stop'n go.

# FUNCIONAMIENTO

---

## Función Bridge

---

Gracias a la función Bridge puede controlar 2 campos de cocción de la placa como una zona de cocción. La función Bridge es muy cómoda, sobre todo cuando se usa para cocer en ollas de tipo asador.

La placa tiene la función Bridge para las zonas izquierdas y derechas.

Para **activar las funciones Bridge** se debe apretar el sensor de la zona de cocción **(3)** y, luego, apretar los 2 sensores de selección de la zona de cocción **(3)** a la izquierda o a la derecha. En el visualizador superior se encenderá el símbolo "  " y en el visualizador inferior aparecerá el dígito "0". Luego, moviendo el dedo por el sensor de cambio de potencia de la zona de cocción (2) fijamos cualquier potencia de cocción.



**A partir de este momento controla dos zonas de cocción por medio de un sensor.**

Para desactivar la función Bridge se debe apretar durante 3 segundos el sensor de selección de la zona de cocción (3) con el encendido símbolo "  ". En los visualizadores se encenderá el dígito "0".



**A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.**

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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

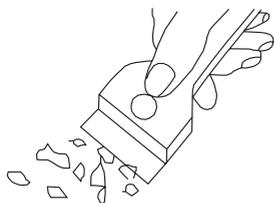


Al limpiar el cristal cerámico, rigen las mismas reglas que en el caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos, arena para fregar o una esponja de superficie áspera.

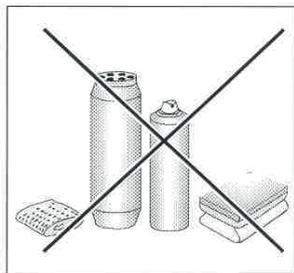
Tampoco se deben utilizar aparatos que limpian con vapor.

### Limpieza después de cada uso

- **La pequeña suciedad no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. Usar el detergente para los platos puede causar una decoloración azulada. Las manchas difíciles no siempre se eliminan con la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad firmemente adherida debe eliminarse con un raspador afilado. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo.**



*Raspador para limpiar la placa*



### Eliminación de las manchas

- Las manchas claras de color perla (residuos de aluminio) pueden desaparecer de la placa de inducción utilizando un detergente especial cuando esté fría. Los restos de piedra caliza (por ejemplo, después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o con un detergente especial.
- Para quitar el azúcar y los restos de alimentos que contienen plásticos o papel de aluminio, no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Se rasparán precisa e inmediatamente mientras estén calientes con un fuerte raspado en la zona de calentamiento que también deberá estar a temperatura elevada. Una vez eliminada la suciedad se puede desconectar la placa y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, comercios de alimentación y en exposiciones de cocinas. Los raspadores afilados pueden comprarse en tiendas de hogar, accesorios de pintura y ferreterías.

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

---

Nunca aplique el detergente encima de la placa caliente. Es conveniente dejar que el detergente se seque ligeramente y después eliminarlo en mojado. Los restos de detergente deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa, de lo contrario podrían actuar de forma corrosiva.

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

### 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 descubiertos en el uso.
- Realizar un mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

### 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 de cristal 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.

### 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 siguientes puntos.

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.	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.
4. 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.
5. 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.	

## SITUACIONES DE EMERGENCIA

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
6. 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 después del próximo reinicio y desconexión del panel de control.
7. Rotura de la placa cerámica.	 <p>¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.</p>	
8. Si el fallo no desaparece.	<p>Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano.</p> <p>¡Importante!</p> <p>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.</p> <p>El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.</p>	
9. La placa de inducción emite sonidos roncós.	Es un fenómeno normal. Se debe al funcionamiento del ventilador que refrigera los sistemas electrónicos	
10. La placa de inducción emite sonidos parecidos a silbidos.	Es un fenómeno normal. Dependiendo de la frecuencia de trabajo de las bobinas, que usan varias zonas de calentamiento, la placa emite un silbido leve cuando se utiliza la potencia máxima.	
11. La placa no funciona, las zonas de cocción no se activan y tampoco funcionan.	Fallo electrónico.	Reiniciar la placa, desconectar la placa de la red (sacar los fusibles de la instalación).