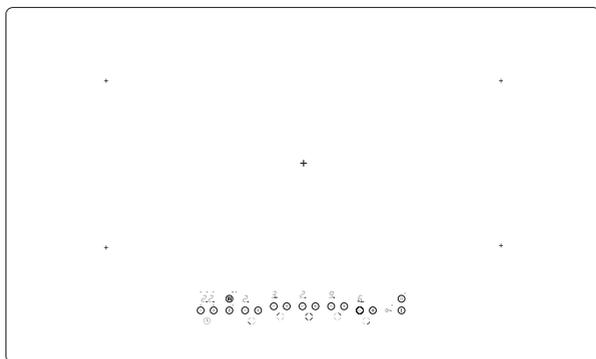


Amica

PB*5VI502FTB5



MANUAL DE USO

**DE LA PLACA CERAMICA DE INDUCCION
CON EL CONTROL DE SENSORES**

ESTIMADO CLIENTE,

La placa Amica es una combinación entre una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento.

Después de leer las instrucciones, no tendrá ningún problema para el uso de la placas.

La placa sale de la fábrica revisada cuidadosamente en los puestos de control, en cuanto a los términos de seguridad y funcionalidad antes de su envasado.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.

Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado.

Guarde este manual para tenerlo siempre accesible.

Siga estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

¡Advertencia!

Operar el aparato sólo después de leer este manual.

El aparato ha sido diseñado sólo como un dispositivo para cocinar. Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible con los fines previstos y puede ser peligroso.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

Declaración del fabricante

El fabricante declara con 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/EC**,*

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

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| Información básica..... | 2 |
| Indicaciones referentes a la seguridad de uso..... | 4 |
| Descripción del producto..... | 9 |
| Instalación..... | 10 |
| Servicio..... | 14 |
| Limpieza y mantenimiento..... | 29 |
| Pasos a seguir en situaciones de emergencia..... | 31 |
| Datos técnicos..... | 33 |

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

Nota. El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores hay que tener especial cuidado. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.

El presente horno no debe ser usado por niños de 8 años de edad y mayores, personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento en caso de hacerlos bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de uso del aparato, enseñado por personas responsables de su seguridad. Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por los niños sin supervisión.

Atención. Cocinar con grasa o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

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

Atención. Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

Atención. 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 y tapas, ni papel de aluminio, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apague el elemento de calefacción de la placa mediante el desconector y no se base en 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.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

- Antes de usar la placa por primera vez debe leer las instrucciones de uso. De esta manera, nos aseguramos la seguridad y evitamos daños en la placa.
- Si la placa vitrocerámica se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo que emita, asegúrese de que esté asegurado el correcto funcionamiento del panel de control de la placa cerámica.
- La placa debe ser conectada por un técnico cualificado - electricista.
- No se debe instalar la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- El mobiliario donde la placa sea empotrada, debe ser resistente a una temperatura de alrededor de 100°C. Esto se refiere a todo tipo de chapa de madera, superficies hechas de plástico, pegamentos y barnices.
- La placa debe utilizarse sólo después de su empotramiento. De esta manera, nos protegemos contra la corriente al tocar las partes bajo la tensión.
- Las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser realizadas por los especialistas. Las reparaciones realizadas por no especialistas causan un grave peligro.
- El dispositivo queda desconectado de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o el cable de alimentación se retire de la toma.
- La clavija del cable de conexión debe estar accesible después de instalar la placa.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- El presente aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensual y psíquica limitada y por las personas que no tengan experiencia o conocimientos del empleo del aparato con tal de que se encuentren bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.
- **Las personas con dispositivos implantados que apoyan las funciones vitales (p. ej. marcapasos, bomba de insulina o un audífono) deben asegurarse de que el funcionamiento de estos dispositivos no se ven afectados por la placa de inducción (la zona de la frecuencia de la operación de la placa de inducción es de 20-50 kHz).**
- En caso de fallo de tensión en la red, se restablecen todos los ajustes. Después del reinicio de la tensión en la red, se aconseja precaución. Si las zonas de cocción permanecen calientes aparecerá el indicador de calentamiento residual "H".
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico, indica si la placa está encendida o si aún está caliente.
- Si la toma está cerca de la zona de cocción, se debe tener cuidado de que el cable de la cocina no toque las zonas calientes.
- En caso de emplear aceites y grasas no dejen las placas vitrocerámicas sin supervisión ya que existe el peligro de incendio.
- No utilice recipientes de plástico y papel de aluminio. Éstos se derriten en temperaturas altas y pueden dañar la placa vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido y el plástico, no se deben colocar en las zonas calientes.
- Si por culpa de descuido, el azúcar o el plástico aparecen en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso debe apagar la placa caliente, sino que debe raspar el azúcar y el plástico con un rascador agudo. Protege las manos contra las quemaduras y lesiones.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

- Al utilizar la placa cerámica, sólo se debe utilizar ollas y sartenes con fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden surgir rayas duraderas del vidrio.
- La superficie de la zona de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos. No es sensible ni al frío ni calor.
- Se debe evitar dejar caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de una botellita con especias puede conducir a la formación de grietas y astillas en la placa vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de vitrocerámica que estén bajo tensión.
- Si la superficie está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No se puede utilizar la superficie de la placa como una tabla de cortar o mesa de trabajo.
- No se recomienda colocar en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ni papel de aluminio, ya que pueden calentarse.
- No se debe colocar la placa por encima del horno sin ventilador, por encima del lavavajillas, frigorífico, congelador o lavadora.
- Tenga en cuenta las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica. En caso de irregularidades en el trato de ella, no somos responsables en virtud de la garantía.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto de casa y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto se

hace de la siguiente forma:

- **Usar recipientes adecuados para la cocción.**

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 de la electricidad está multiplicándose por cuatro!

- **Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.**

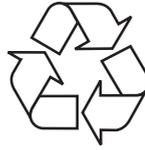
La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.

- **Evitar “mirar el puchero” de forma innecesaria.**

- **No empotrar la placa cerca de frigoríficos ni congeladores.**

En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

DESEMBALAJE



El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

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

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para los desechos, puesto de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE y la ley polaca sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.



Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos procedentes de hogares.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger aparatos eléctricos y electrónicos gastados. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Descripción de la placa PB*5VI502FTB5

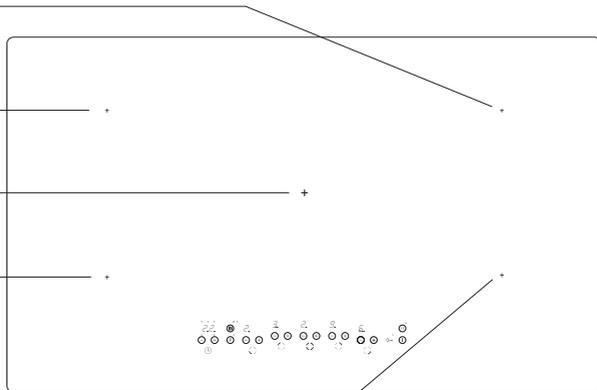
Zona de cocción Booster
(trasera derecha) Ø 210 mm

Zona de cocción Booster
(trasera izquierda) Ø 210 mm

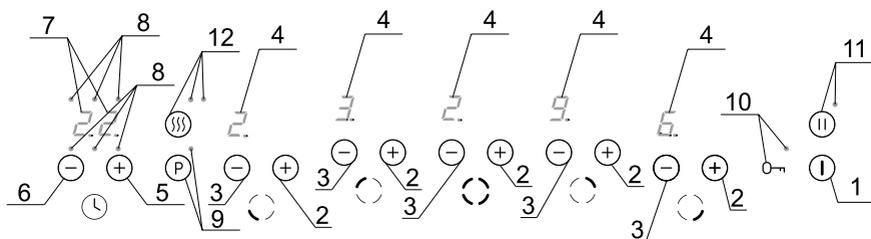
Zona de cocción Booster
(central) Ø 260 mm

Zona de cocción Booster
(delantera izquierda) Ø 210 mm

Zona de cocción Booster
(delantera derecha) Ø 210 mm



Panel de control



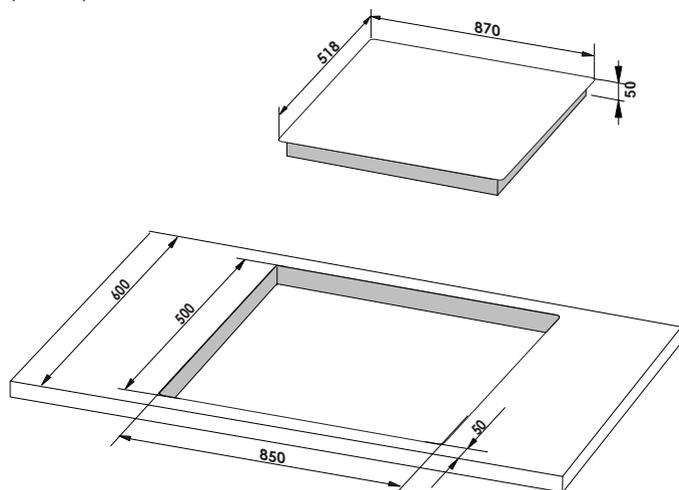
1. Sensor conectar/ desconectar la placa
2. Sensor más de las zonas de cocción
3. Sensor menos de las zonas de cocción
4. Pantalla de la zona de cocción
5. Sensor más del reloj
6. Sensor menos del reloj
7. Pantalla de reloj
8. El diodo LED señala el trabajo de reloj para la respectiva zona de cocción
9. Sensor de la función Booster con el diodo de señalización LED
10. Sensor de llave con el diodo de señalización LED
11. Sensor de la función pausa con el diodo de señalización LED
12. Sensor de la función calentamiento con el diodo de señalización LED.

INSTALACIÓN

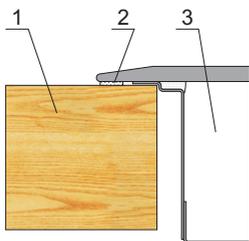
Instalación de la placa PB*5VI502FTB5

- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm, y la anchura de la encimera de mín. 600 mm. 600 mm. La encimera debe ser plana y bien nivelada. Debe sellarse y asegurarse la encimera en relación a la pared para prevenir las inundaciones y la humedad.
- La distancia entre el borde del agujero y el borde de la encimera por delante debe ser como mínimo 50 mm por delante y por detrás.
- preparar un espacio (orificio) en la encimera del mueble, según las dimensiones indicadas en la figura de montaje (Dib. A).
- Se debe dejar al menos 50 mm de distancia entre el aparato y las paredes verticales de las estanterías.
- La altura de la placa montada es de 50 mm.
- Si la placa de cocción está separada del resto de la estantería de montaje por medio de una placa de protección horizontal, entonces el espacio libre entre el fonfo de la caja de la placa de cocción y la placa de protección debe ser de al menos 25 mm - esto garantizará la circulación libre de aire. La distancia mínima entre las placas de inducción debe ser de 75 mm.
- Los muebles para empotrar deben tener revestimiento y pegamentos resistentes a temperaturas superiores a 100°C. En caso contrario, la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Los bordes del agujero deben ser resistentes a la absorción de la humedad mediante un material adecuado.
- En la parte trasera de la placa de protección debe hacerse al menos un corte del ancho de al menos 80 mm (Dib. C).
- La sección del cable debe ser seleccionada en función de la potencia de la placa (esta actividad debe ser realizada por el instalador autorizado).
- Realizar la conexión de la placa mediante el cable eléctrico según el diagrama de conexiones adjuntado.
- Limpiar el polvo de la encimera, insertar la placa en el agujero y apretar firmemente la encimera (Dib. B).

Dib. A

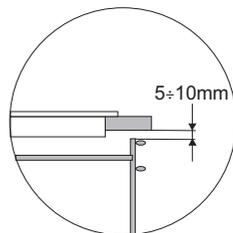
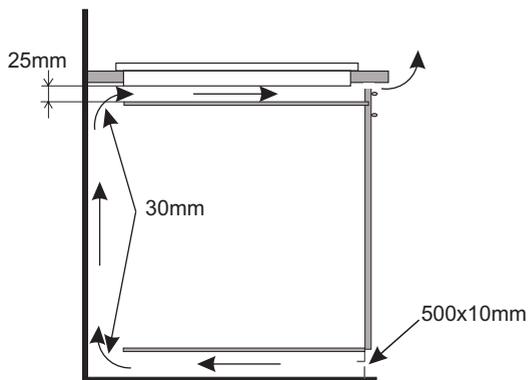


Dib. B

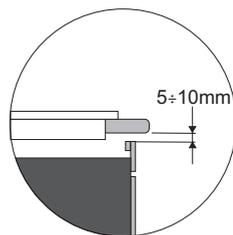
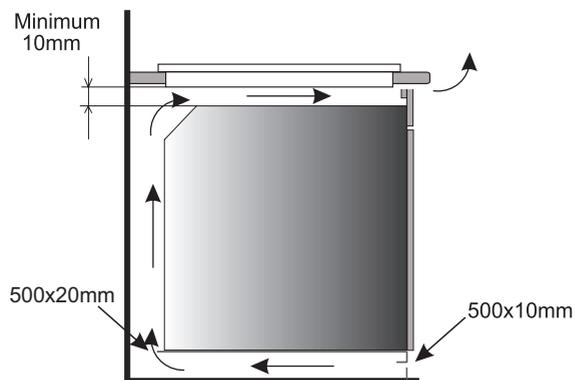


- 1 - encimera
- 2 - junta de la placa
- 3 - vitrocerámica

Dib. C



Empotrado en la encimera de un mueble portante.



Empotrado en la encimera de trabajo encima de un horno con ventilación.



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

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:

- 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

| ESQUEMA DE POSIBLES CONEXIONES ¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V | | |
|--|---|---|
| | | <p>¡Advertencia! Para cada una de las conexiones, el cable de protección debe conectarse con el borne \oplus</p> <p>El tipo de cable de conexión recomendado</p> |
| 2 | <p>Para la red de 400/230 V, la conexión bifásica al conducto neutro, el puente une los bornes 2-3 y 4-5, el conducto neutro a 4, el conducto protector a \oplus</p> | <p>2N~</p> <p>H05VV-F4G2,5 4X2,5mm²</p> |
| 3 | <p>En caso de la red 400/230 V conexión trifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a 4, el cable de tierra en \oplus</p> | <p>3N~</p> <p>H05VV-F5G1,5 5X1,5mm²</p> |
| <p>L1=R, L2=S, N= borne de cable neutral, \oplus = borne de cable protector</p> | | |

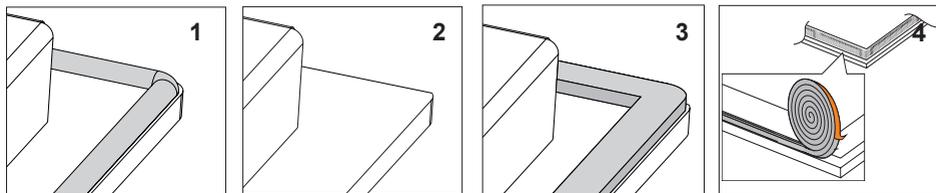
Instalación de la junta

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

De lo contrario, proceda como se indica a continuación:

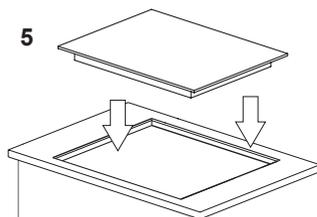
Antes de instalar el aparato en el orificio de la encimera, se debe montar la junta que viene con el producto en la parte inferior de la placa de cocina (fig. 2).

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).

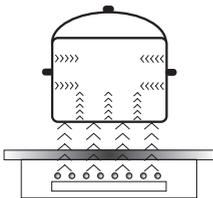


USO

Antes del primer uso de la placa

- en primer lugar, se debe limpiar a fondo la placa vitrocerámica. Las placas vitrocerámicas deben ser tratadas como superficies de vidrio,
- con el primer uso podrán emitir durante un cierto tiempo olores, por lo tanto deberá conectar la ventilación de la cocina o abrir la ventana,
- realizar las operaciones 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. Esta bobina genera campo magnético, por ello, en el momento de colocar una olla sobre la placa, a la olla pasan corrientes inductivas.

Estas corrientes hacen de las ollas unos verdaderos emisores de calor, mientras que la superficie de cristal permanece fresca.

El sistema prevé utilizar ollas con fondos susceptibles a la acción del campo magnético.

En general, la tecnología de inducción se caracteriza por dos ventajas:

- el calor se emite solamente por medio de la olla, siendo aprovechado de calor al máximo,
- no existe el fenómeno de inercia térmica, ya que la cocción se inicia de forma automática al colocar la olla sobre la placa y termina en el momento de retirarlo.

Dispositivos de protección:

Si la placa está instalada correctamente y utilizada de forma apropiada, raras veces haya necesidad de dispositivos de protección.

Ventilador: sirve para proteger y refrigerar los elementos de mando y de alimentación. Puede trabajar con dos velocidades distintas y funciona de forma automática. El ventilador trabaja cuando las zonas de cocción están activadas y funciona con la placa desactivada hasta el momento de enfriarse el sistema electrónico.

Protección térmica: La temperatura de los elementos electrónicos se mide constantemente con una sonda. Si el calor aumenta peligrosamente, este sistema disminuye de forma automática la potencia de la zona de cocción o desconecta las zonas de cocción más cercanas a los elementos electrónicos calentados.

Detección: el detector de presencia de una olla permite el trabajo de la placa y por lo tanto el calentamiento. Los objetos pequeños colocados en la zona de cocción (por ejemplo, una cuchara pequeña, un cuchillo o una sortija) no serán tratados como ollas y la placa no se activará.

Detector de presencia de olla en el campo de inducción

El detector de la olla está instalado en las placas con campos de inducción. Durante el trabajo de la placa, el detector de la olla inicia o cancela la emisión de calor en la zona de cocción en el momento de colocar la olla sobre la placa o de retirarla de la placa. Y por tanto garantiza el ahorro energético.

- Si el campo de cocción se utiliza con una olla adecuada, en el display se indicará el nivel de calor.
- La inducción requiere el uso de ollas adecuadas, con fondo de material magnético (Tabla en la pág.15)

Si en el campo de cocción no se coloca una olla, o se coloca una olla inadecuada, en el display se visualizará el símbolo . La zona no se activa.

Si durante 10 minutos no se detecte la olla, la operación de activación de la placa será cancelada.

Para desactivar la zona de cocción se debe desconectarlo con el mando de sensores, y no sólo retirar la olla.



EL detector de ollas no funciona como el sensor conectar/ desconectar la placa.

La placa vitrocerámica de calentamiento está equipada con sensores que se activan mediante el tacto con el dedo de las superficies marcadas.

Cada reacción del sensor es confirmada con una señal acústica.

Hay que fijarse en que, al activar y desactivar y durante el ajuste del grado de potencia de calentamiento **se toque siempre sólo un sensor**. En caso de tocar simultáneamente más de un sensor, el sistema ignora los datos de mando introducidos, y al ser pulsados repartidas y largas veces se da la señal de error.

Después de terminar de usar, desconecte la zona de cocción con el regulador y no cuente sólo con las indicaciones del detector de ollas.

USO



La calidad adecuada de las ollas es condición básica de obtener el buen rendimiento de trabajo de la placa.



Selección de recipientes para cocinar en el campo de inducción

- Siempre deberá usar ollas de alta calidad, con el fondo completamente plano: el uso de ollas de este tipo evita generar puntos de temperatura excesiva, al los que podrían adherirse los alimentos durante la cocción. Las ollas y sartenes con paredes gruesas garantizan la perfecta distribución del calor.
- Debe cuidar de que los fondos de los recipientes estén secos: al llenarlos o al usar un recipiente sacado de la nevera, antes de colocarlo en la placa compruebe que la superficie del fondo está completamente seca. Esto evitará ensuciar la superficie de la placa.
- La tapa del recipiente evita el escape de calor, por lo tanto disminuye el tiempo de calentamiento y el consumo de energía eléctrica.

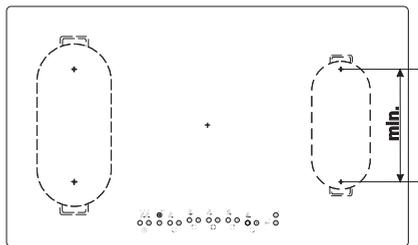
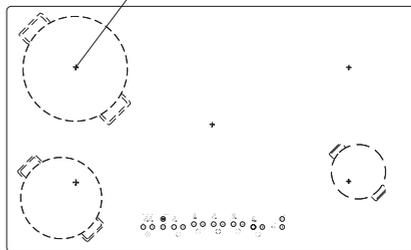
La placa de inducción tiene cinco campos de cocción cuyos centros van marcados con crucetas (+). Se puede situar las ollas en cualquier zona de cocción, de cualquier forma. Sin embargo, en todo caso, la olla debe cubrir por completo el símbolo de cruceta (+).



El uso óptimo de potencia se puede obtener en el momento cuando la cruceta (+) se encuentre en el centro de la olla.

Una olla tan grande como, por ejemplo, el asador se puede poner al mismo tiempo en dos zonas de cocción por medio de la función "Bridge". En tal situación la olla debe cubrir las crucetas (+) de dos zonas de cocción verticales.

Potencia óptima



Los más pequeños y más grandes diámetros posibles están indicados en la tabla a continuación y dependen de la calidad del recipiente.

| Zona de calentamiento por inducción | Diámetro del fondo del recipiente para la cocción por inducción | |
|-------------------------------------|---|-------------|
| Diámetro (mm) | Mínimo (mm) | Óptimo (mm) |
| 210 | 140 | 210 |
| 260 | 190 | 260 |



Al usar recipientes más pequeños que los diámetros mínimos, la zona de calentamiento por inducción puede no funcionar.



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 el logotipo de fabricante muy profundo influirán negativamente en el control de temperaturas por el módulo de inducción y podrán causar el sobrecalentamiento de los recipientes.

No deberá usar recipientes dañados, por ejemplo con el fondo deformado por temperaturas excesivas.

Selección de recipientes para el campo de inducción

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Marcado en vasos de cocina |  | Compruebe que la etiqueta lleva la marca informativa de que el recipiente es apto para usar en placas de inducción |
| | | Use recipientes magnéticos (de chapa esmaltada, acero ferrítico inoxidable, hierro fundido), compruébelo acercando un imán a la base del recipiente (deberá adherirse) |
| Acero inoxidable | No detecta la presencia del recipiente | Excepto los recipientes de acero ferromagnético |
| Aluminio | No detecta la presencia del recipiente | |
| Hierro fundido | Eficiencia alta | Advertencia: los recipientes pueden rayar la placa |
| Acero esmaltado | Eficiencia alta | Se recomienda recipientes con fondo plano, grueso y liso |
| Cristal | No detecta la presencia del recipiente | |
| Porcelana | No detecta la presencia del recipiente | |
| Las ollas de fondo de cobre | No detecta la presencia del recipiente | |

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.

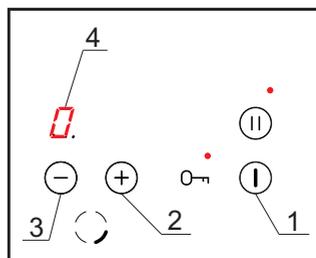


No coloque ningún objeto sobre la superficie de los sensores (puede ser activado el diagnóstico de fallo), estas superficies deben mantenerse constantemente limpias.

Conexión 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, y en todos los indicadores de las zonas de cocción (4) para 10 segundos aparecerá el dígito "0". Ahora podemos fijar el grado deseado de cocción por medio del sensor (+)(2) y del sensor (-)(3) para cualquier zona de cocción. (véase Ajuste del grado de potencia de cocción).

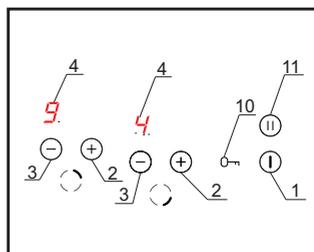


Cuando a los 10 segundos no se toque ningún sensor, entonces la zona de cocción se desactiva.

Cuando el bloqueo está activado, ilumina el diodo del sensor llave (10), entonces no se puede activar la zona de cocción (véase Desbloqueo de la zona de cocción).

La inclusión de la zona de calentamiento

Después de activar la zona de cocción con el sensor activar/ desactivar (1) fijamos el grado de la potencia de cocción deseado de cualquier zona de cocción por medio del sensor (+) (2) o del sensor (-) (3). Si empezamos el ajuste de la zona de cocción por el sensor (+) (2) en la pantalla aparecerá como primera la potencia de cocción (4), en cambio, si empezamos el ajuste de la zona de cocción por el sensor (-) (3) en la pantalla aparecerá la potencia de cocción (9).



USO



Cuando a los 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 la pantalla de la zona de cocción aparece el dígito o la letra y el punto decimal lo cual significa que la zona está preparada para realizar el ajuste de la potencia de cocción.

Ajuste de la potencia de calentamiento de la zona de cocción

A la hora de indicar en el indicador de la zona de calefacción (4) "0" y el punto decimal podemos empezar a fijar el deseado grado de la potencia de cocción por medio del sensor (+) (2) o del sensor (-) (3).

Función Booster "P"

La función Booster consta en aumentar la potencia de la zona de cocción Ø 210 - de 2100W a 3700W, de la zona Ø 260 - de 2600W a 3700W

La activación de la función Booster se debe realizar de la siguiente forma:

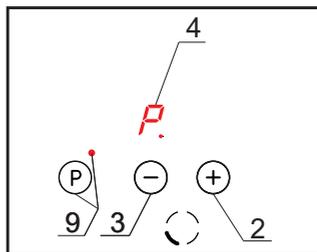
- Apretamos el sensor de la función Booster (9), lo cual se señala con la iluminación del diodo al lado del sensor (9),

- Luego apretamos el sensor (+) (2) o el sensor (-) (3) para la zona de cocción adecuada lo cual se señala con la aparición de la letra "P" en la pantalla, en cambio el diodo al lado del sensor (9) apagará. Durante todo el tiempo de iluminación de la letra "P" la función Booster está activa.

La desactivación de la función Booster se realiza después de volver a apretar el sensor (-) (3) y con la reducción de la potencia de cocción o al apretar al mismo tiempo el sensor "+" (2) y el sensor (-) (3), o bien al levantar la olla de la zona de cocción de cocción.



El tiempo de funcionamiento de la función Booster es limitado por el panel de sensores hasta 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 continuada 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 es desconectada automáticamente. La zona de cocción vuelve a la potencia nominal.

USO

Control de la función Booster

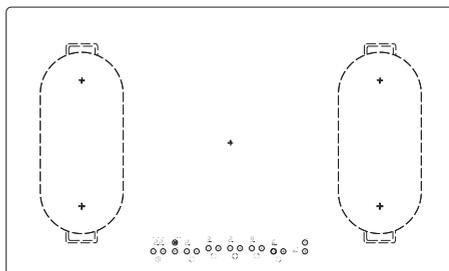
Las zonas de cocción están conectadas en parejas verticalmente o cruciforme en función del modelo. La potencia total se divide dentro de estas parejas (véase el dib.).

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.



Si conectamos la función Booster, la potencia total es demasiado grande, la potencia de cocción de la segunda zona de la pareja será reducida automáticamente.

El valor de la potencia de cocción reducida dependerá del valor de las ollas usadas.



Función de bloqueo

La función de bloqueo es activada con el sensor "llave" (10) 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.



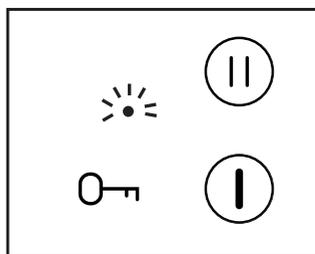
Después del fallo de tensión en la red, el bloqueo se desactiva automáticamente.

Bloqueo de la zona de calentamiento

Para bloquear la zona de calentamiento, hay que apretar el sensor de la "llave" (10) hasta que aparezca el diodo de señalización (10). Cuando ilumine el diodo, se oirá una corta señal acústica.

Desbloqueo de la placa de calentamiento

Para bloquear la zona de cocción, se debe apretar el sensor de la "llave" (10) hasta que se apague el diodo de señalización (10). Después del apagado de diodo, se oirá una corta señal acústica.



El bloqueo y desbloqueo de la zona de cocción es posible cuando la placa está activada o en el indicador de las zonas de cocción (4) aparece el (0).

USO

Indicador de calentamiento residual

En el momento de desactivar la placa de calentamiento se indicará la "H" como señal "¡la zona de calentamiento está caliente!".



Entonces ¡no debe tocar la zona de cocción ya que podría sufrir quemaduras, ni tampoco colocar sobre la placa objetos sensibles al calor!

Cuando el indicador se apague, podremos tocar la zona de calentamiento conscientes de que no se ha enfriado aún al valor de la temperatura de ambiente.



Cuando no haya tensión, el indicador de calor residual no se ilumina.

Limitación del tiempo de trabajo

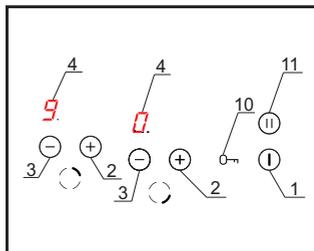
Para aumentar la infalibilidad de trabajo, la placa de inducción está equipada con un limitador de tiempo de cada zona de cocción. El tiempo máximo de trabajo se ajusta en función del último seleccionado grado de potencia de calentamiento.

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 |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P | 0,16 |

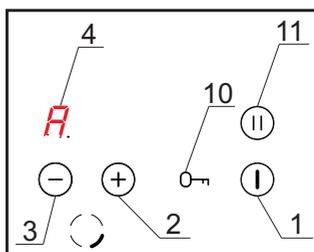
Función de recalentamiento automático

- La zona de cocción seleccionada debe ser fijada en el grado de potencia (0).
- Al apretar el sensor (-) (3) pasaremos al grado de la potencia (9).
- Luego, se debe tocar el sensor (+) (2) de la zona de cocción seleccionada y en el indicador aparecerá la letra „A „.
- Ahora se debe seleccionar el grado de potencia planificado con el sensor (-) (3).



En el indicador de la potencia de cocción de la zona de cocción dada, alternativa-mente aparecerá la letra "A " y el nivel de la potencia programado por el usuario.

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.



Cuando después de activar la función de la automática de cocción rápida, el sensor de la selección del nivel de potencia se fijará en la posición "9" durante más de 3 segundos, es decir, no se seleccionará el ajuste del nivel de potencia, la función de la automática de cocción rápida se desactivará.



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.

| Potencia de cocción | La duración de recalentamiento automático con la potencia extra (en minutos) |
|---------------------|--|
| 1 | 0,8 |
| 2 | 2,4 |
| 3 | 3,8 |
| 4 | 5,2 |
| 5 | 6,8 |
| 6 | 2,0 |
| 7 | 2,8 |
| 8 | 3,6 |
| 9 | 0,2 |

Función de reloj

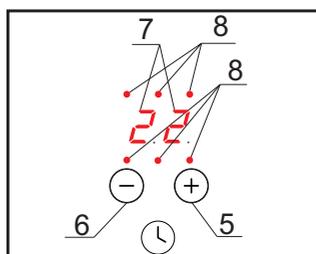
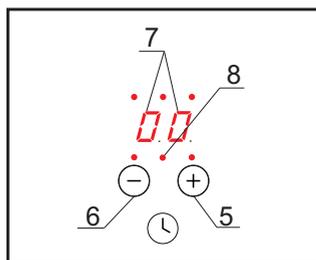
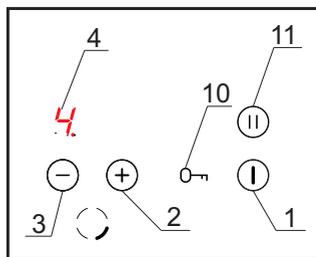
EL reloj de programación facilita el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción. También puede servir como temporizador.

Conexión del reloj

El reloj de programación fija el proceso de cocción gracias a la posibilidad de programar el tiempo de funcionamiento de los campos 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 puede ser activada al mismo tiempo en todas las cuatro zonas de cocción. Se puede fijar el reloj entre 1 y 99 minutos, cada minuto.

Para fijar la hora de reloj se debe:

- con el sensor (+) (2) o con el sensor (-) (3) fijar la potencia de cocción entre 1 y 9. En la pantalla aparecerá la potencia de cocción seleccionada entre 1 y 9 con punto decimal (por ejemplo (4)).
- luego, al mismo tiempo apretamos el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj. En la pantalla del reloj (7) aparecerán los dígitos (00) y empezará a parpadear el diodo LED (8) que se encuentra por debajo de la pantalla (7).
- luego, al mismo tiempo con el sensor (+) (5) y con el sensor (-) (6) del reloj apretamos tantas veces hasta que se seleccione el diodo LED (8) que corresponde a la zona que debe ser controlada por medio del reloj.
- después de seleccionar el respectivo diodo LED (8) que se encuentra en la pantalla (7) fijamos el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción por medio del sensor (+) (5) o del sensor (-) (6).



USO

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 de que no fijamos la potencia de cocción por medio del sensor (+) (2) o sensor (-) (3) sino que directamente pasamos al procedimiento de activación del reloj por medio de apretar al mismo tiempo el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj.

Control de transcurso de tiempo de cocción

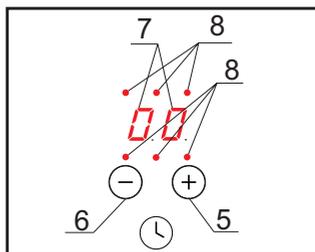
El tiempo que queda para finalizar la cocción puede ser verificado en cualquier momento al tocar al mismo tiempo el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj tantas veces que se seleccione el diodo LED adecuado (8). La hora enseñada actualmente es señalada por el diodo LED parpadeante (8).

Desconexión del reloj

Transcurrido el tiempo programado de cocción se activará una señal acústica que se puede desactivar tocando cualquiera de los sensores, o el alarma se desactiva automáticamente después de 2 minutos.

Cuando haya necesidad de apagar antes el reloj:

- al mismo tiempo se debe apretar el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj tantas veces hasta que seleccionemos el diodo LED adecuado (8) que señala el funcionamiento de la zona de cocción por medio de timer y, luego, con el sensor (-) (6) reduciremos el tiempo hasta (00).



USO

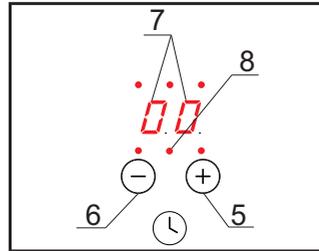
Reloj como temporizador

El reloj de programación del tiempo de cocción puede ser utilizado como un temporizador cuando las zonas de cocción no están funcionando con el control de tiempo.

Conexión del temporizador

Para ajustar el temporizador es necesario: al mismo tiempo apretamos el sensor (+) (5) y el sensor (-) (6) del reloj. En la pantalla del reloj (7) aparecerán los dígitos (00) y empezará a parpadear el diodo LED (8) que se encuentra por debajo de la pantalla (7).

- luego, con el sensor (+) (5) o con el sensor (-) (6) del reloj ajustamos el tiempo de funcionamiento del temporizador.



Desconexión del temporizador

Transcurrido el tiempo programado se da una señal acústica continua que podrá apagar pulsando cualquier sensor o la alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Cuando sea necesario desactivar el temporizador con anterioridad, con el sensor (-) (6) se debe reducir el tiempo a (00).

USO

Función de calentar

La función de calentar la comida 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 que no cambia de su sabor y no se pega al fondo de la olla. Esta función se puede aprovechar también para derretir mantequilla, chocolate etc.

La condición del 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. Por razones microbiológicas no se recomienda mantener los alimentos durante mucho tiempo al calor, y por ello, con esta función el panel de sensores de apaga después de 2 horas.

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:

- apretamos el sensor de la función de cocción (12), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del primer diodo LED - esto significa seleccionar el nivel de cocción de 42°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción (12) por segunda vez (12), lo cual se señala con la iluminación en la pantalla del segundo diodo LED (la primera se apaga) - esto significa la selección del nivel de cocción de 70°C,
- apretamos el sensor de la función de cocción (12) por tercera vez, lo cual se señala con la iluminación de dos diodos LED - esto significa la selección del nivel de cocción de 94°C,
- luego, al seleccionar uno de los niveles de cocción anteriores apretamos el sensor (+) (2) para la respectiva zona de cocción, lo cual se señala con la aparición en la pantalla (4) del respectivo carácter para el nivel seleccionado (—) (—) (—).

Se puede desactivar la función de cocción en cualquier momento al apretar al mismo tiempo el sensor (+) (2) y el sensor (-) (3) o bien al reducir la potencia con el sensor (-) (3) hasta el nivel (0).

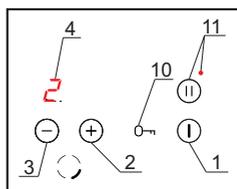
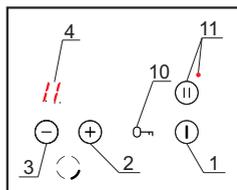
Función Stop'n go „II”

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 (11). En todos los indicadores de las zonas de cocción (4) aparece el símbolo "II" y por encima del sensor (11) aparece el diodo de señalización.

Para **activar la función stop'n go** se debe volver a apretar el sensor (11) el diodo de señalización empezará a parpadear y luego, apretar cualquier sensor (2). En los indicadores de las zonas de cocción (4) encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la activación de la función stop'n go.

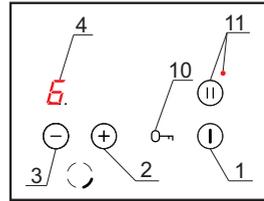
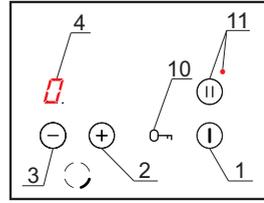


USO



La función stop'n go puede transcurrir como máximo 10 minutos. Cuando la función stop'n go no termine en este tiempo, el panel de sensores se desactivará.

Cuando por casualidad se desactivó el control con el sensor activar / desactivar (1) la función stop'n go permitirá restablecer rápidamente la configuración. Después de desactivar el panel con el sensor activar/ desactivar (1) en 6 segundos se debe volver a activar el sensor (1) en el indicadores de las zonas de cocción (4) aparecerá el dígito "0" y por encima del sensor (11) empezará a parpadear el diodo de señalización. Luego, durante los siguientes 6 segundos se debe apretar el sensor (11). En los indicadores de las zonas de cocción (4) se encenderán las configuraciones que estaban fijadas antes de la desactivación casual de control.

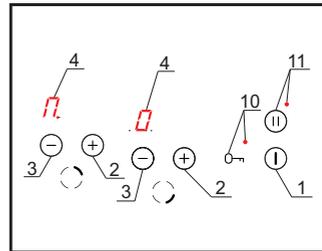


Función Bridge

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 función Bridge puede ser activada para dos zonas a la izquierda y dos zonas a la derecha. Para activar la función Bridge se debe apretar al mismo tiempo 2 sensores. Para las dos zonas de cocción a la izquierda apretamos el sensor (+) (2) de la zona delantera izquierda y el sensor (-) (3) de la zona trasera izquierda. Para las dos zonas de cocción a la derecha apretamos el sensor (+) (2) de la zona trasera derecha y el sensor (-) (3) de la zona delantera derecha. Después de apretar los dos sensores en la pantalla superior aparecerá el símbolo „*fl*“, y en la pantalla inferior el dígito (0). Luego, con el sensor (+) (2) o con el sensor (-) (3) que se encuentran por debajo del dígito (0) fijamos cualquier potencia de cocción.

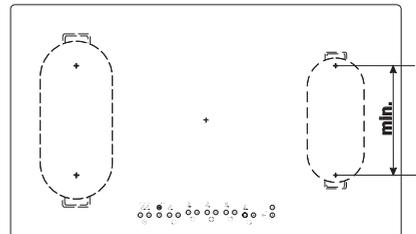


A partir de este momento controla dos zonas de cocción por medio de un sensor.

Para **desactivar la función Bridge** se debe volver a apretar al mismo tiempo los 2 sensores - los mismo con los cuales la función Bridge fue activada. En los visualizadores se encenderá el dígito (0).



A partir de este momento las zonas funcionarán por separado.



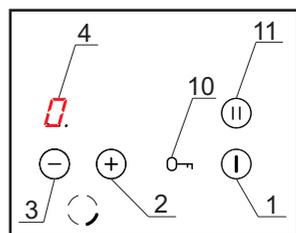
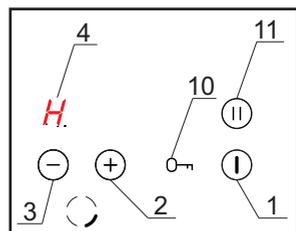
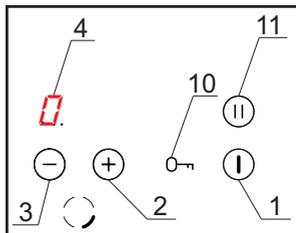
Desconexión de las zonas de cocción

- Se puede desactivar la zona de cocción al apretar al mismo tiempo el sensor (+) (2) y el sensor (-) (3) o bien al reducir la potencia con el sensor (-) (3) hasta el nivel (0).



Pasados unos 10 segundos la zona de cocción deja de estar activa.

La zona de cocción está caliente y en el indicador de la zona de cocción (4) durante unos 10 segundos ilumina la letra "H" alternativamente con el dígito "0" y, luego, solamente la letra "H".

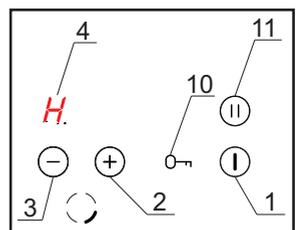


Desactivación de toda la placa de cocción

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



Si la zona de cocción está caliente, en el indicador de la zona de cocción (4) estará iluminada la letra "H" – símbolo de calentamiento residual.

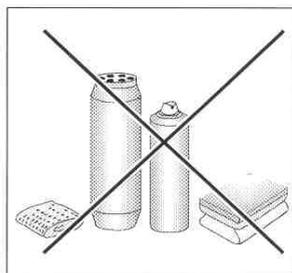


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

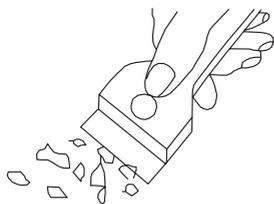


Al limpiar la vitrocerámica hay que seguir las mismas indicaciones que en caso de las superficies de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos o arena para fregar o esponja con una superficie áspera. Tampoco deben ser utilizados aparatos que limpian con vapor.



► Limpieza después de cada uso

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



Rascador para limpiar la placa

► Eliminación de las manchas

- **Las manchas claras de color de perla (residuos de aluminio)** pueden 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 y con exactitud los restos (en estado caliente) con un fuerte raspado de la zona de calentamiento, 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 los grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, en las tiendas de alimentación y en salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en las tiendas de accesorios de pintura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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. Alternativamente, 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.

¡En caso de una conducta inadecuada con la vitrocerámica no nos hacemos responsables en el título de la garantía!

¡Advertencia!

Si por alguna razón, el control ya no puede operar cuando la placa está encendida, entonces debe apagarse el interruptor principal existente, o desenroscar el fusible adecuado y llamar al servicio.

¡Advertencia!

En caso de la existencia de grietas o roturas en la placa vitrocerámica, se debe apagar la placa inmediatamente y desconectarla de la red. Para ello, hay que apagar el fusible o tirar de la clavija de la toma. A continuación, debe llamarse al servicio técnico.

Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a mantener diariamente el plato limpio se debe:

- realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y equipos de trabajo de la placa. Después del periodo de garantía, al menos una vez cada dos años, Un servicio de mantenimiento, en el servicio de mantenimiento hay que encargar la realización de una revisión técnica de la placa,
- eliminar los defectos de explotación descubiertos,
- realizar mantenimiento periódico de los equipos de trabajo de la placa.

¡Advertencia!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en la regulación deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por el instalador que se encuentre debidamente autorizado.

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- desconectar los grupos de trabajo de la placa
- desconectar la alimentación eléctrica
- avisar el defecto
- algunas averías leves podrá eliminar Usted mismo, actuando según las indicaciones presentadas en la tabla a continuación; antes de contactar con el departamento de atención al cliente o servicio técnico revise los respectivos puntos de la tabla.

| PROBLEMA | MOTIVO | PROCEDIMIENTO |
|--|--|---|
| 1.El aparato no funciona | - pausa en alimentación de energía | -comprobar el fusible de la instalación de casa, y reemplazar cuando esté fundido |
| 2.el dispositivo no responde a los valores introducidos | - el panel de control no está habilitado | - conectar |
| | - el botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo) | - pulsar los botones durante un poco más tiempo |
| | - han sido presionados 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 (han pulsado los sensores inadecuados o demasiado rápido) | - reiniciar la placa |
| | - sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s) | - destapar o limpiar sensores |
| 4. Todo el dispositivo se apaga | - después de conectar no ha introducido ningunos valores durante un tiempo superior a 20 s | - activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente |
| | - sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s) | - destapar o limpiar sensores |
| 5. Una de las zonas de cocción se desconecta, en el display está iluminada la letra "H" | - limitación de tiempo de trabajo | - volver a conectar la zona de cocción |
| | - sensor(es) cubierto(s) o ensuciado(s) | - destapar o limpiar sensores |
| | - sobrecalentamiento de los elementos electrónicos | |
| 6. A pesar de que la zona de cocción está aun caliente no se ilumina el indicador de calor residual. | - pausa de suministro de la 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 |

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

| PROBLEMA | MOTIVO | PROCEDIMIENTO |
|--|---|---|
| 7. Una grieta en la vitrocerámica. |  <p>¡Peligro! Inmediatamente desconectar de la placa de red (fusible). Dirigirse al servicio técnico más cercano.</p> | |
| 8. Cuando el defecto queda sin eliminar. | <p>Desconectar la placa vitrocerámica de la red (¡fusible!). Dirigirse al servicio técnico más cercano.</p> <p>¡Importante!</p> <p>Ustedes son responsables del estado correcto del aparato y su correcta uso en el hogar. Si debido a un error de ustedes en el funcionamiento del dispositivo, se ponen en contacto con el servicio, a pesar del período de garantía, este servicio será de pago.</p> <p>Para los daños producidos como efecto del incumplimiento de la presente instrucción, por desgracia no podemos responder.</p> | |
| 9. La placa de inducción emite sonidos roncós. | Es un fenómeno normal. Se debe al funcionamiento del ventilador que enfría los sistemas electrónicos. | |
| 10. La placa de inducción emite sonidos que se asocian a silbidos. | Es un fenómeno normal. En función de la frecuencia de trabajo de las bobinas al usar varias zonas de calentamiento, con la potencia máxima la placa emite un silbido leve. | |
| 11. Símbolo E2 | Sobrecalentamiento de las bobinas de inducción | <ul style="list-style-type: none"> - refrigeración insuficiente, - comprobar, si las condiciones de empotrado están acordes con las instrucciones de uso. - comprobar el recipiente siguiendo la nota de la pág. 16. |
| 12. Símbolo Er03 | Los botones de sensores están cubiertos durante más de 10 segundos, el sistema de sensores se desactiva. | Limpiar la superficie de la placa o eliminar los objetos que se encuentran en los sensores. |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|----------------------|
| Tensión nominal | 400V 3N~50 Hz |
| Potencia nominal de las placas: | PB*5VI502FTB5 |
| - zona de calentamiento de inducción Booster: 4xØ 210 mm | 2,1kW/3,7kW |
| - zona de calentamiento de inducción Booster: 1xØ 260 mm | 2,6kW/3,7kW |
| Dimensiones | 900 x 522 x 50 |
| Peso | ca. 14,5 kg |

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