

ES

INSTRUCCIONES DE USO

1080377087

1080377090

FRANKE

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestra placa de cocción por inducción.

Para obtener lo máximo de su aparato, le invitamos a leer atentamente las siguientes instrucciones y a conservarlas para consultas futuras.

ÍNDICE

SEGURIDAD	3
PRECAUCIONES ANTES DEL USO	3
USO DEL APARATO	4
PRECAUCIONES PARA NO DAÑAR EL APARATO.....	5
PRECAUCIONES EN CASO DE DEFECTO DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	6
OTRAS PRECAUCIONES	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
DATOS TÉCNICOS.....	7
PANEL DE CONTROL	8
USO DEL APARATO	8
DISPLAY	8
VENTILACIÓN	8
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN DEL APARATO	9
ANTES DEL PRIMER USO	9
PRINCIPIO DE INDUCCIÓN.....	9
TECLAS TÁCTILES.....	9
ZONA "CURSOR" DE SELECCIÓN DE LA POTENCIA Y ZONA DE AJUSTE DEL TIMER.....	9
INICIO	10
DETECCIÓN DE LA OLLA	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	10
FUNCIÓN BOOSTER.....	10
TIMER.....	11
COCCIÓN AUTOMÁTICA	12
FUNCIÓN PAUSA	13
FUNCIÓN RECUPERACIÓN.....	13
FUNCIÓN "BRIDGE" (PUENTE).....	13
FUNCIÓN "KEEP WARM" (MANTENIMIENTO DEL CALOR)	14
BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL.....	14
CONSEJOS DE COCCIÓN	16
CALIDAD DE LA OLLA.....	16
MEDIDAS DE LA OLLA.....	16
EJEMPLOS DE REGULACIÓN DE LA POTENCIA DE COCCIÓN	17
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	17
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS	17
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	19
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	20
CONEXIÓN ELÉCTRICA	21

SEGURIDAD

Precauciones antes del uso

- Sacar del embalaje todo el material.
- La instalación y la conexión del dispositivo deben ser efectuadas por personal especializado y autorizado. El fabricante no se hace responsable de eventuales daños causados por errores en el empotrado o en la conexión.
- El aparato se debe instalar en un módulo de cocina y sobre una superficie de trabajo adecuada y aprobada.
- Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos, excluyendo expresamente cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Sacar todas las etiquetas y los adhesivos de la superficie de vitrocerámica.
- No aportar modificaciones o alteraciones al aparato.
- La superficie de cocción no se puede utilizar como zona de apoyo o superficie de trabajo.
- El aparato requiere una puesta a tierra adecuada y se debe conectar a la red eléctrica según las normas locales vigentes.
- No utilizar prolongaciones eléctricas para la conexión.
- El aparato no se puede utilizar sobre un lavavajillas o una secadora: el vapor podría dañar sus componentes electrónicos.
- El aparato no está diseñado para el uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia por separado.

Uso del aparato

- Apagar las placas de calentamiento después del uso.
- Mantener bajo control las cocciones con grasa o aceite, ya que podrían incendiarse con facilidad.
- Prestar atención para no quemarse durante o después del uso del aparato.
- Comprobar que ningún cable de aparatos fijos o móviles entre en contacto con el vidrio o con ollas calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no se deben acercar al aparato mientras esté encendido.
- No apoyar sobre el aparato objetos metálicos que no sean los recipientes de cocción. En caso de encendido involuntario o presencia de calor residual, dichos objetos se podrían recalentar, fundir o quemar.
- No cubrir nunca el aparato con un paño o una tela de protección, ya que éstos podrían recalentarse y arder.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y también por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, siempre que lo hagan bajo vigilancia y después de haberse instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos posibles.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin vigilancia.
- Los objetos metálicos (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas) no deberían apoyarse sobre la placa de cocción, ya que podrían ponerse incandescentes.

Precauciones para no dañar el aparato

- Las ollas con fondo áspero o dañado (y las ollas que no son de hierro fundido esmaltado) pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- La arena y otros materiales abrasivos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Evitar dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre la superficie de vitrocerámica.
- No golpear los bordes del vidrio con las ollas.
- Asegurarse de que la ventilación del aparato funcione según lo previsto en las instrucciones del fabricante.
- No poner ni dejar ollas vacías sobre la placa de cocción de vitrocerámica.
- El azúcar, los materiales sintéticos y las hojas de aluminio no deben entrar en contacto con las placas de calentamiento, ya que pueden causar roturas u otras alteraciones en la superficie de vitrocerámica: en tales circunstancias, encender inmediatamente el aparato y quitar los objetos de la placa de calentamiento (adoptando las precauciones necesarias para no quemarse).
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no apoyar objetos sobre la placa de cocción.
- No apoyar nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- Si debajo de la placa de cocción empotrada hay un cajón, asegurarse de que el espacio entre el contenido y la parte inferior del aparato sea suficientemente amplio (2 cm). Esto es esencial para garantizar una ventilación correcta.
- No poner nunca objetos inflamables (como frascos spray) en el cajón debajo de la placa de vitrocerámica. Los cajones para los cubiertos deben ser resistentes al calor.

Precauciones en caso de defecto de funcionamiento del aparato

- Si se observa un defecto, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- Si la superficie de vitrocerámica está rota o agrietada, desconectar el aparato de la red eléctrica y llamar a la asistencia técnica.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado. No abrir el aparato por cuenta propia.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegurarse de que la olla siempre esté centrada en la placa de cocción. El fondo de la olla debe cubrir la placa de cocción en la mayor medida posible.
- Se recuerda a los portadores de marcapasos que el campo magnético del aparato podría influir en el funcionamiento del marcapasos. Se recomienda consultar previamente al vendedor del aparato y al médico.
- No utilizar recipientes de aluminio o de materiales sintéticos, ya que podrían fundirse al entrar en contacto con la placa de cocción encendida o aún caliente después del uso.
- No intentar **NUNCA** extinguir una llama con agua; apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una cubierta ignífuga.



EL USO DE OLLAS DE MALA CALIDAD O DE ADAPTADORES DE INDUCCIÓN PARA OLLAS NO MAGNÉTICAS DEJA LA GARANTÍA SIN EFECTO. EN TAL CASO, EL FABRICANTE NO PUEDE SER CONSIDERADO RESPONSABLE POR DAÑOS OCASIONADOS EN LA PLACA DE COCCIÓN O EN SU ENTORNO.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

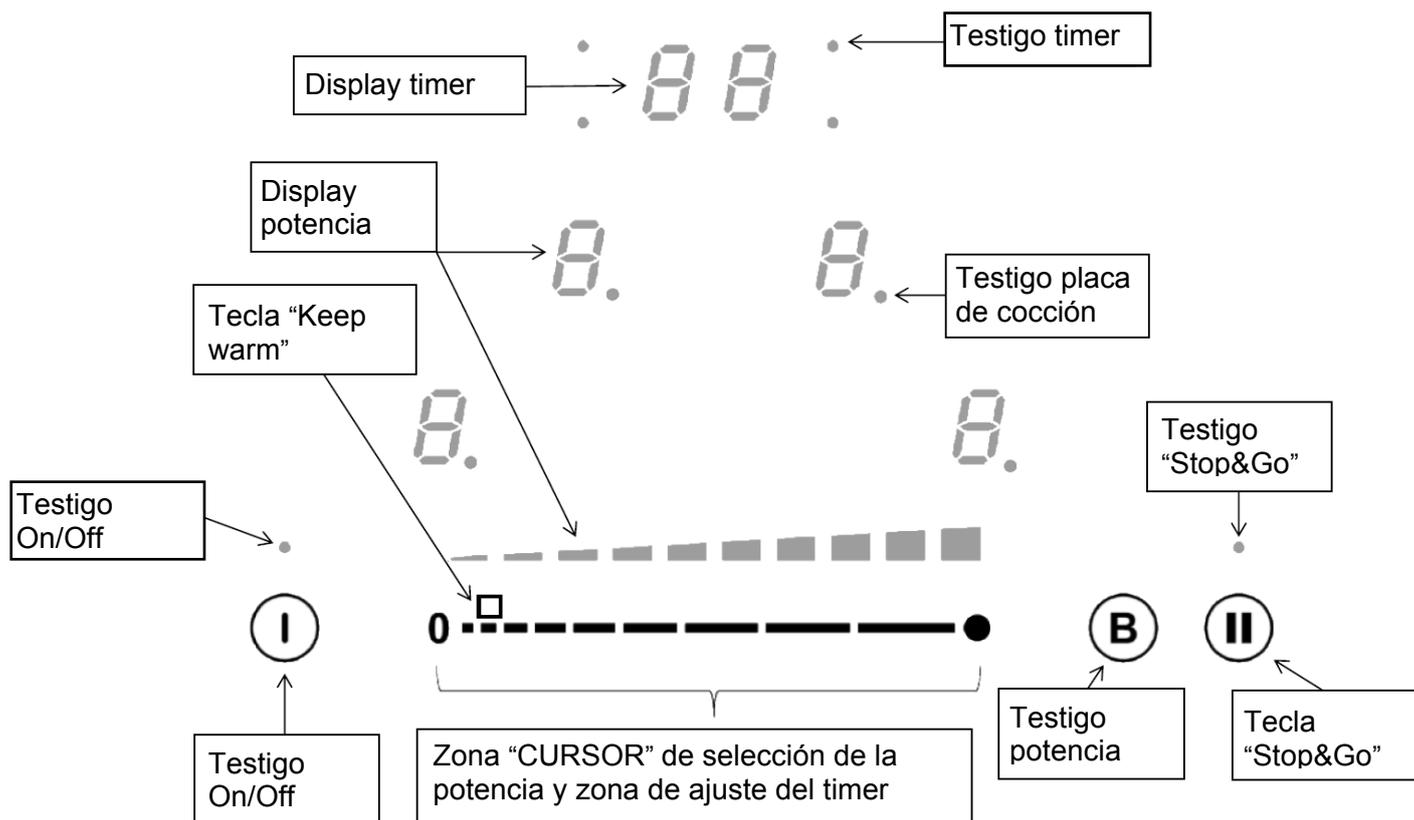
Datos técnicos

Tipo	1080377087	1080377090
Potencia total	7100 W	7100 W
Consumo de energía de la placa de cocción EChob**	178,5 Wh/kg	178,5 Wh/kg
Posición delantera izquierda	200x190 mm	205x210 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W	1400 W
Potencia booster*	2000 W	2000 W
Categoría estándar de olla**	C	C
Consumo de energía ECcw**	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Posición trasera izquierda	200x190 mm	205x210 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W	1400 W
Potencia booster*	-	-
Categoría estándar de olla**	C	C
Consumo de energía ECcw**	184,4 Wh/kg	184,4 Wh/kg
Posición trasera derecha	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Identificación mínimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2300 W	2300 W
Potencia booster*	3000 W	3000 W
Categoría estándar de olla**	D	D
Consumo de energía ECcw**	178 Wh/kg	178 Wh/kg
Posición delantera derecha	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W	1400 W
Potencia booster*	-	-
Categoría estándar de olla**	A	A
Consumo de energía ECcw**	181,9 Wh/kg	181,9 Wh/kg

* La potencia puede variar según el tamaño y el material de la olla.

** método de medición de las prestaciones según la norma (EN60350-2)

Panel de control



USO DEL APARATO

Display

<u>Display</u>	<u>Descripción</u>	<u>Función</u>
0.	Cero	Placa de calentamiento activada.
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción.
U	Detección de la olla	Olla ausente o no adecuada.
A	Acelerador de calentamiento	Cocción automática.
E	Mensaje de error	Defecto de funcionamiento electrónico.
H	Calor residual	Placa caliente.
P	Función Booster	A la placa de cocción se suministra una potencia superior.
L	Bloqueo	Bloqueo del panel de control.
U	"Keep warm"	Se mantiene automáticamente una temperatura de 70 °C.
II	"Stop&Go"	La placa de cocción está en pausa.

Ventilación

El sistema de enfriamiento es totalmente automático. El ventilador de enfriamiento se pone en funcionamiento a bajo régimen de rotación cuando el calor saliente del sistema electrónico alcanza cierto nivel. La ventilación se pone en funcionamiento a alto régimen de rotación durante el uso intensivo de la placa de cocción. El ventilador de enfriamiento baja de velocidad y se apaga automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN DEL APARATO

Antes del primer uso

Limpiar la placa de cocción con un paño húmedo; secar bien la superficie. No utilizar detergentes que puedan causar coloraciones anómalas (azulinas) en la superficie de vidrio.

Principio de inducción

Por cada placa de calentamiento hay una bobina inductora. Al activarse, ésta produce un campo magnético variable que genera corrientes inductivas en el fondo ferromagnético de la olla. El resultado es el calentamiento de la olla apoyada sobre la placa de calentamiento.

Obviamente, la olla debe ser adecuada:

- Puede utilizarse cualquier olla de material ferromagnético (verificar utilizando un pequeño imán): hierro fundido, acero, esmalte, acero inoxidable con fondo ferromagnético.
- Deben excluirse las ollas de cobre, acero inoxidable puro, aluminio, vidrio, madera, cerámica, barro.

La placa de inducción se adapta automáticamente a la medida de la olla. Si el diámetro es demasiado pequeño, la placa no funciona. El diámetro mínimo varía en función del diámetro de la placa de calentamiento.

Si la olla no es adecuada para la placa de inducción, en el display aparece la letra [U].

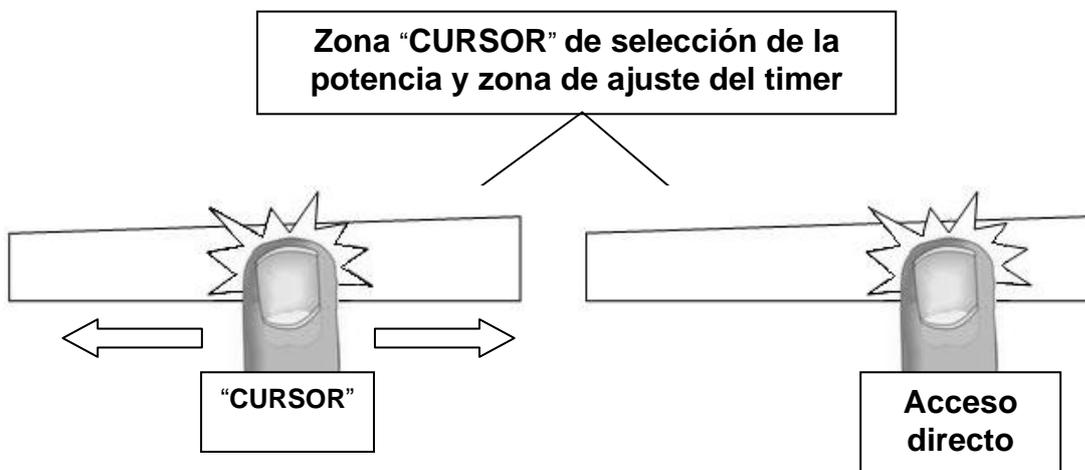
Teclas táctiles

Esta placa de cocción de vitrocerámica está dotada de controles electrónicos que se accionan mediante teclas táctiles. Al tocar la tecla, se activa el mando correspondiente. La activación es confirmada por un testigo luminoso, una letra o un número en el display, o una señal acústica (bip).

Durante el uso normal, pulsar una sola tecla a la vez.

Zona "CURSOR" de selección de la potencia y zona de ajuste del timer

Para seleccionar la potencia con el cursor, desplazar el dedo por la zona "CURSOR". También se puede seleccionar la potencia directamente apoyando el dedo sobre el nivel deseado.



Inicio

- **Encendido / apagado de la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Para encender	pulsar la tecla []	[0] parpadea
Para apagar	pulsar la tecla []	nada o [H]

- **Encendido / apagado de una placa de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	Pulsar la tecla [0] de la placa seleccionada	[0] y testigo encendidos
Para regular (regular la potencia)	Desplazarse sobre el "CURSOR" a la derecha o a la izquierda	de [0] a [9]

Para apagar	Desplazarse hasta [0] sobre el "CURSOR" o pulsar [0]	[0] o [H] [0] o [H]
-------------	---	--------------------------------

Si no se ejecuta ninguna acción en un plazo de 20 segundos, el aparato vuelve al modo de espera.

Detección de la olla

La detección de la olla es una garantía de seguridad total. La inducción no funciona:

- Si no hay una olla sobre la placa de calentamiento o si la olla no es adecuada para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia, y el display indica [U]. Este símbolo desaparece al colocar una olla sobre la placa.
- Si la olla se retira de la placa de calentamiento, el funcionamiento se interrumpe. El display muestra [U]. El símbolo U desaparece al volver a colocar la olla sobre la placa. La cocción vuelve a empezar con el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después del uso, apagar la placa: no dejar el sensor de detección de la olla activo en [U].

Indicador de calor residual

Aun después de apagar la placa de calentamiento y después de desactivar completamente la placa de cocción, ésta se mantiene caliente y el display indica [H].

El símbolo [H] desaparece cuando la placa de cocción se puede tocar sin peligro de quemarse. Mientras el testigo de calor residual esté encendido, no tocar la placa ni apoyar sobre ella ningún objeto. **Riesgos de quemadura e incendio.**

Función Booster

La función Booster [] garantiza un aumento de la potencia a la placa de calentamiento seleccionada.

Con esta función activada, la placa funciona 5 minutos a una potencia muy elevada.

La función Booster sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua para cocinar pasta.

- **Activación / Desactivación de la función Booster:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	Pulsar la tecla [0] de la placa	[0] y testigo encendidos
Activación de la función booster	Pulsar la tecla [B]	[P] 5 min
Desactivación de la función Booster	Desplazarse sobre el "CURSOR" o pulsar [B]	de [P9] a [0] [9]

- **Gestión de la potencia**

La placa de cocción está dotada de doble función Booster. Con la función Booster activada, si no se alcanza la potencia máxima, el sistema electrónico ordena reducir automáticamente el nivel de potencia de otra placa de calentamiento. El display parpadea en [9] unos segundos y luego muestra la potencia máxima permitida.

Placa de calentamiento seleccionada La otra placa de calentamiento: (ejemplo: nivel de potencia 9)

En el display aparece [P] [9] pasa a [7] según el tipo de placa

Timer

El timer se puede utilizar simultáneamente con las 3 placas de calentamiento y con regulaciones diferentes (de 0 a 99 min) para cada placa de cocción.

- **Regulación y modificación del tiempo de cocción:**

Ejemplo para 16 minutos a potencia 7:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	pulsar en el display [0] de la placa seleccionada	[0] y testigo encendidos
Seleccionar el nivel de potencia	desplazarse sobre el "CURSOR" hasta [7]	[7]
Seleccionar «Timer»	pulsar en el display [CL]	[00]
Seleccionar las unidades	desplazarse sobre el "CURSOR" hasta [6]	[0 fijo] [6 intermitente]
Confirmar las unidades	pulsar en el display [06]	[0 intermitente] [6 fijo]
Seleccionar las decenas	desplazarse sobre el "CURSOR" hasta [1]	[1 intermitente] [6 fijo]
Confirmar las decenas	pulsar en el display [16]	[16]
El tiempo está confirmado y la cocción comienza.		

- **Para detener el tiempo de cocción:**

Ejemplo para 13 minutos a potencia 7:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	pulsar en el display [0] de la placa seleccionada	[0] y testigo encendidos
Seleccionar «Timer»	pulsar la tecla [13]	[13]
Desactivar las unidades	desplazarse sobre el "CURSOR" hasta [0]	[1 fijo] [0 intermitente]
Confirmar las unidades	pulsar en el display [10]	[1 intermitente] [0 fijo]
Desactivar las decenas	desplazarse sobre el "CURSOR" hasta [0]	[0 intermitente]
Confirmar las decenas	pulsar en el display [00]	[00]

- **Parada automática al finalizar el tiempo de cocción:**

Transcurrido el tiempo programado para la cocción, el display del timer parpadea en [00] y se emite una señal acústica.

Para desactivar la señal acústica y la indicación intermitente, pulsar la tecla [00].

- **Función cuentaminutos:**

Ejemplo para 29 minutos:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activar la placa de cocción	pulsar en el display []	testigo de la placa encendido
Seleccionar «Timer»	pulsar en el display [CL]	[00]
Seleccionar las unidades	desplazarse sobre el “CURSOR” hasta [9]	[0 fijo] [9 intermitente]
Confirmar las unidades	pulsar en el display [09]	[0 intermitente] [9 fijo]
Seleccionar las decenas	desplazarse sobre el “CURSOR” hasta [2]	[2 intermitente] [9 fijo]
Confirmar las decenas	pulsar en el display [29]	[29]

Después de unos segundos el testigo deja de parpadear.

Transcurrido el tiempo programado para la cocción, el display del timer parpadea en [00] y se emite una señal acústica.

Para desactivar la señal acústica y la indicación intermitente, pulsar en el display [00]. La placa de cocción se apaga.

Cocción automática

Todas las placas de cocción están dotadas de la función “stop&go” de inicio/parada automática de la cocción. La placa de cocción se enciende y funciona a plena potencia durante cierto tiempo y luego reduce automáticamente la potencia a un nivel preestablecido.

- **Inicio:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	pulsar en el display [0] de la placa seleccionada	[0] y testigo encendidos
Regulación a plena potencia	desplazarse sobre el “CURSOR” hasta [9]	de [0] pasa a [9]
Cocción automática	pulsar de nuevo en el display [9]	[9] parpadea con [A]
Selección del nivel de potencia (por ejemplo “7”)	desplazarse sobre el “CURSOR” hasta [7]	de [9] pasa a [8] [7] [7] parpadea con [A]

- **Apagado de la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa	pulsar la tecla [7] de la placa	[7] parpadea con [A]
Selección del nivel de potencia	desplazarse sobre el “CURSOR”	de [1] a [9]

Función Pausa

Esta función interrumpe todas las actividades de cocción de la placa y permite reactivarlas posteriormente con las mismas regulaciones.

- Activación / Desactivación de la función “Pausa”:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activar la función Pausa	pulsar [] 2 s	aparece [II] en el display de la placa
Desactivar la función Pausa	pulsar [] 2 s pulsar otra tecla o desplazarse sobre el “CURSOR”	el testigo de Pausa parpadea el testigo de Pausa se apaga

Función Recuperación

Después de apagar la placa de cocción [], es posible recuperar los últimos ajustes.

- regulaciones de cocción de todas las placas (potencia)
- minutos y segundos de los timers de las placas de cocción
- Función de calentamiento

El procedimiento de recuperación es el siguiente:

- Pulsar la tecla []
- Luego pulsar la tecla [II] en un plazo de 6 segundos

Las regulaciones anteriores se activan.

Función “Bridge” (Puente)

Esta función permite asociar las 2 zonas de cocción a la izquierda para utilizarlas simultáneamente formando una única zona extendida. La función Booster no se puede combinar con esta función.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar en el display []	[0] o [H] en los 4 displays
Activar la función Bridge	Pulsar las 2 placas de cocción a la izquierda	[0] aparece en la placa delantera [] aparece en la placa trasera.
Aumentar la función Bridge	Desplazarse sobre el “CURSOR” [de 1 a 9] o «keep warm» tecla	[de 1 a 9] o [U]
Desactivar la función Bridge	Pulsar la conexión de las 2 placas de cocción	[0] o [H] sobre las 2 placas

Función “Keep warm” (mantenimiento del calor)

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70 °C. Esto sirve para evitar que los líquidos desborden o que los alimentos se quemen en la olla.

- **Para activar la función “Keep warm”:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selección de la placa Para activar	pulsar en el display [0] seleccionado pulsar la tecla «keep warm»	de [0] a [9] o [H] [U]
Para desactivar	pulsar en el display «keep warm» seleccionado desplazarse sobre el “CURSOR”	[U] de [0] a [9] o [H]

Esta función se puede activar independientemente en cada una de las placas.

Al retirar la olla de la placa, la función “Keep warm” de mantenimiento del calor permanece activa aproximadamente 10 minutos.

La duración máxima de la función “Keep warm” es de 2 horas.

Bloqueo del panel de control

Para evitar alterar los ajustes de las placas de cocción, especialmente en el momento de la limpieza, el panel de control se puede bloquear (a excepción de la tecla de on/off []).

- **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activación	pulsar la tecla []	[0] o [H] en el display
Bloqueo de la placa de cocción	pulsar simultáneamente [] y [0] desde el display de la zona de cocción delantera derecha pulsar de nuevo en el display [0]	ninguna modificación aparece [L] en el display

- **Desbloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activación	pulsar la tecla []	[L] en el display

En un plazo de 5 segundos:

Desbloqueo de la placa de cocción	pulsar simultáneamente [] y [L] desde el display de la placa delantera derecha	[0] o [H] en el display
	pulsar la tecla []	ningún testigo en el display

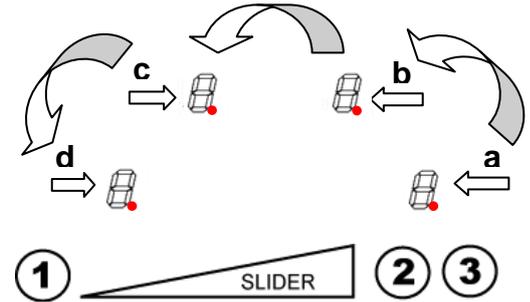
Configuración de la limitación de potencia:

Antes de comenzar el procedimiento:

- Desconectar el aparato de la red eléctrica quitando el fusible o desconectando la clavija.
- Conectar nuevamente el aparato a la red eléctrica colocando el fusible o conectando la clavija.
- Comenzar en un plazo de 2 minutos desde la conexión de la alimentación.
- No utilizar la tecla [ⓘ].

Modificar la limitación de potencia:

- 1) Pulsar y mantener pulsada la tecla 2.
- 2) En cada display aparece un [-].
- 3) Con un dedo de la otra mano pulsar rápida y consecutivamente (en menos de 2 s) los signos [-]. Partiendo de la zona delantera derecha en sentido antihorario (a -> b -> c -> d). Una doble señal acústica comunica un error. En este caso, repetir la operación de la fase 1.
- 4) Alejar los dedos de las teclas. En la parte trasera izquierda del display una "C" y un "0" parpadean de manera alterna. Mientras tanto, en la parte delantera izquierda del display se visualiza un "0" en posición fija.
- 5) Seleccionar la tecla atrás a la izquierda y cambiar "C0" a "C1" poniendo el dedo al final del "CURSOR".
- 6) Seleccionar la tecla adelante a la izquierda.
- 7) Programar la configuración deseada mediante el "CURSOR", utilizando la parte inicial para la disminución y la parte final para el aumento:
 - config 0: 7,1 kW
 - config 1: 2,9 kW
 - config 2: 3,7 kW
 - config 3: 6,0 kW
- 8) Pulsar la tecla nº1 2 s para confirmar la configuración.



La potencia total de la placa alimentada está limitada a 7100 W.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de la olla

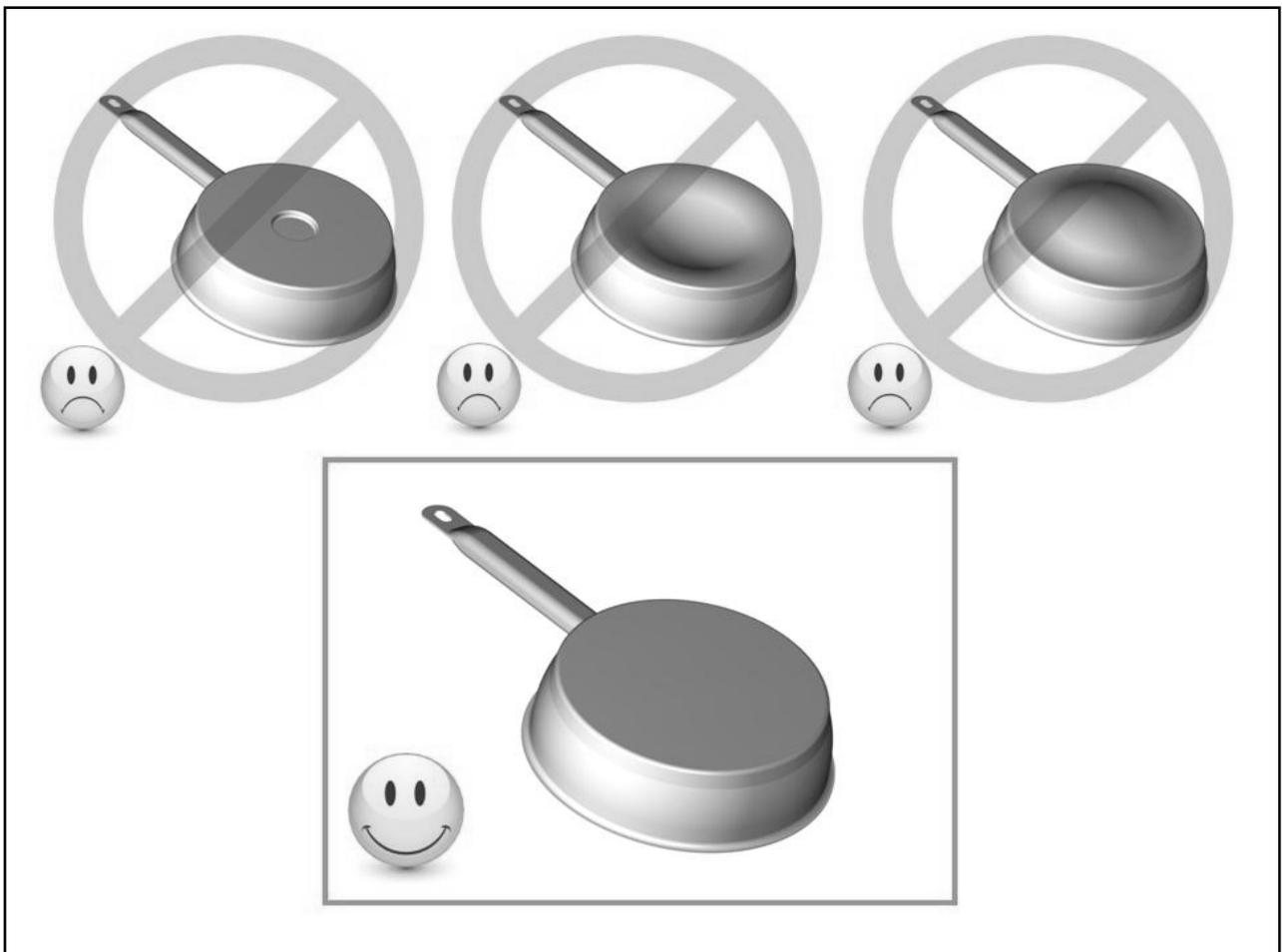
Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.

Materiales no adecuados: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

En general, los fabricantes indican si sus productos son compatibles con las placas de inducción. Para verificar si las ollas son compatibles:

- Poner un poco de agua en una olla y colocarla sobre una placa de inducción al nivel de potencia [9]. El agua se debe calentar en pocos segundos si el recipiente es adecuado.
- Al acercar un imán, éste debería adherir al fondo de la olla.

Algunas ollas pueden emitir ruidos al colocarse sobre una placa de inducción. Los ruidos no implican que el aparato sea defectuoso ni influyen en el funcionamiento.



Medidas de la olla

Las placas de cocción se adaptan automáticamente, dentro de cierto límite, al diámetro de la olla. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la placa de calentamiento utilizada.

La olla debe colocarse siempre en el centro de la placa de cocción para asegurar la máxima eficiencia.

Ejemplos de regulación de la potencia de cocción

(Los siguientes valores son indicativos)

De 1 a 2	Fundir Calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos preparados anteriormente
De 2 a 3	Ebullición Descongelación	Arroz, flan, jarabe de azúcar Verduras desecadas, pescado, productos congelados
De 3 a 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
De 4 a 5	Agua	Patatas al vapor, sopas, pasta, verduras frescas
De 6 a 7	Cocción media Ebullición	Carne, hígado, huevos, chorizo Goulash, rollé, callos
De 7 a 8	Cocción	Patatas, buñuelos, barquillos
9	Freír, asar Hervir agua	Bistecs, omelettes, frituras Agua
P	Freír, asar Hervir agua	Moluscos, bistecs Hervir grandes cantidades de agua

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Apagado del aparato antes de la limpieza.

No limpiar la placa de cocción con el vidrio demasiado caliente: **riesgos de quemadura.**

- Eliminar las marcas leves con un paño húmedo utilizando un detergente para vajilla diluido en agua. Aclarar con agua fría y secar completamente la superficie.
- Evitar en absoluto los detergentes muy corrosivos o abrasivos y los dispositivos de limpieza que puedan originar rayas.
- No utilizar nunca aparatos a vapor o a presión para limpiar el aparato.
- No utilizar objetos que puedan rayar la superficie de vitrocerámica.
- Asegurarse de que la olla esté seca y limpia y no haya polvo sobre la placa de cocción ni sobre la olla. Las ollas con fondo áspero pueden rayar la superficie.
- Eliminar inmediatamente cualquier derrame de azúcar, mermelada, conservas, etc. para evitar daños en la superficie.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS

La placa o la zona de cocción no se enciende:

- La placa de cocción no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- El fusible de protección está quemado.
- La función de bloqueo está activada.
- Las teclas táctiles están cubiertas de grasa o de agua.
- Hay un objeto apoyado sobre una tecla.

El panel de control indica [U]:

- No hay ninguna olla sobre la placa de cocción.
- La olla no es compatible con la placa de inducción.
- El fondo de la olla tiene un diámetro demasiado pequeño.

El panel de control indica [E]:

- Llamar a la asistencia técnica.

El panel de control indica [L]:

- Consultar la página correspondiente en el capítulo sobre la función de bloqueo del panel de control.

Una o todas las placas de cocción están apagadas:

- Se ha puesto en funcionamiento el sistema de seguridad.
- Las placas de cocción se han dejado encendidas durante mucho tiempo por olvido.
- Hay una o más teclas cubiertas.
- La olla está vacía y el fondo se ha recalentado.
- La placa de cocción tiene una función automática de reducción o interrupción de la potencia en caso de recalentamiento.

Ventilación continua después del apagado de la placa de cocción:

- No se trata de un defecto de funcionamiento. El ventilador sigue funcionando para proteger los componentes electrónicos del recalentamiento.
- El ventilador se detiene automáticamente.

El sistema de cocción automática no se activa:

- La placa de cocción todavía está caliente [H].
- Se ha seleccionado el nivel máximo de potencia [9].

El panel de control indica [U]:

- Consultar el capítulo sobre la función “Keep warm”.

El panel de control indica [II]:

- Consultar el capítulo sobre la función “Pausa”.

El panel de control indica [□]:

- Consultar el capítulo sobre la función “Bridge”.

Cuando aparece el símbolo [E 4]:

- La placa de cocción se debe reconfigurar. Ejecutar las siguientes operaciones:

I) Importante: antes de comenzar, asegurarse de que no haya ninguna olla sobre la placa de cocción.

II) Desconectar el aparato de la red eléctrica quitando el fusible o apagando el interruptor.

III) Volver a conectar la placa de cocción a la red eléctrica.

IV) Procedimiento:

* utilizar una olla con fondo ferromagnético de un diámetro mínimo de 16 cm.

* después de conectar la placa de la red eléctrica, es necesario lanzar el procedimiento en un plazo de 2 minutos.

* no utilizar la tecla [I]

V) Primera fase: borrar la configuración existente

1) Pulsar la tecla nº 2 y mantenerla pulsada

2) Aparece el símbolo [-] en cada display

3) Con la otra mano pulsar rápida y consecutivamente (en menos de 2 s) la tecla [-] en cada display.

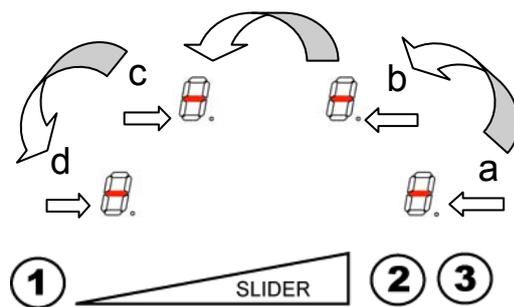
Comenzar por la parte delantera derecha en sentido antihorario, como se ilustra en la figura (desde a hasta d).

Dos señales acústicas indican que ha ocurrido un error. En tal caso, volver a empezar desde el punto 1).

4) Quitar los dedos de las teclas y pulsar de nuevo la tecla 1 unos segundos hasta que aparezca el símbolo [E] intermitente.

5) Esperar hasta que el símbolo [E] deje de parpadear.

6) Después de unos segundos, el símbolo [E] se transformará automáticamente en [C]. La configuración se ha borrado.



VI) Segunda fase: nueva configuración

- 1) Utilizar una olla con fondo ferromagnético de un diámetro mínimo de 16 cm.
 - 2) Seleccionar una placa de cocción pulsando la tecla [C] correspondiente.
 - 3) Poner la olla sobre el área a configurar.
 - 4) Esperar hasta que el símbolo [C] en el display cambie a [-]. La placa de cocción seleccionada ahora está configurada.
 - 5) Seguir el mismo procedimiento para cada placa con el símbolo [C].
 - 6) Todas las placas de cocción estarán configuradas cuando no aparezca ningún símbolo en el display.
- Utilizar la misma olla para todo el procedimiento de configuración.
No poner nunca más de una olla sobre las placas durante la configuración.

- Si sigue visualizándose el símbolo [E 4], contactar con la asistencia técnica.

El panel de control indica [E] o [Er03]:

- Las teclas de control están cubiertas por un objeto o un líquido. El símbolo desaparece una vez que se limpia o descubre la tecla.

El panel de control indica [E2] o [E H]:

- El aparato está recalentado. Dejarlo enfriar antes de encenderlo nuevamente.

El panel de control indica [E3]:

- La olla no es adecuada; sustituirla.

El panel de control indica [E6]:

- Suministro eléctrico inadecuado. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

El panel de control indica [E8]:

- La entrada de aire del ventilador está obstruida; liberarla.

El panel de control indica [E C]:

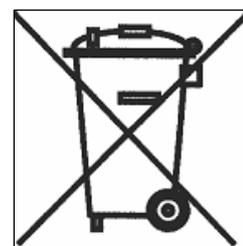
- Error de configuración Repetir la configuración siguiendo el apartado “En el display aparece el símbolo [E 4]”.

Si alguno de estos símbolos no desaparece, llamar al servicio de asistencia técnica.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los aparatos electrónicos están compuestos por materiales reciclables; sin embargo, también pueden contener sustancias nocivas para el medio ambiente pero necesarias para el correcto funcionamiento y la seguridad del aparato.

- Por este motivo, el aparato no se debe eliminar junto con los desechos domésticos.
 - Contactar con el ayuntamiento para informarse sobre el reciclado de los electrodomésticos.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

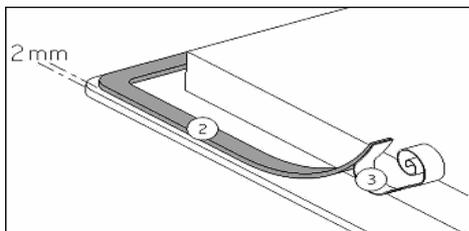
La instalación es exclusiva responsabilidad de instaladores especializados.

El instalador tiene la obligación de respetar la legislación y las normas vigentes en el país de instalación del aparato.

Cómo fijar la junta:

La junta suministrada con la placa de cocción sirve para prevenir infiltraciones de agua u otros líquidos en el mueble subyacente al aparato.

Su instalación debe realizarse con cuidado, como se ilustra a continuación.



Quitar la hoja de protección (3) de la junta y encolar la junta (2) a dos milímetros del borde externo del vidrio.

Colocación - Instalación:

- **Medidas del agujero:**

Ref.	Medidas de la abertura		Medidas de la abertura para el montaje a ras			Medida del vidrio		
	Ancho	Profundidad	Ancho	Profundidad	Radio	Ancho	Profundidad	Espesor
1080377090	750 mm	490 mm	786 mm	526 mm	8 mm	780 mm	520 mm	4 mm
1080377087	560 mm	490 mm	596 mm	526 mm	8 mm	590 mm	520 mm	4 mm

- **Dejar una distancia de al menos 50 mm entre la placa de cocción y la pared o las paredes laterales.**
- Las placas de cocción están clasificadas como clase “Y” de protección contra el calor. La placa de cocción debería instalarse con un amplio espacio a ambos lados. Puede haber una pared atrás y módulos altos o una pared a uno de los costados. **Del otro lado no debe haber módulos o tabiques más altos que la placa de cocción.**
- El mueble o el soporte de instalación de la placa, al igual que los cantos de los muebles, los revestimientos laminados y la cola de fijación, debe ser resistente a temperaturas de hasta 100 °C.
- Los soportes de pared deben ser resistentes al calor.
- No instalar la placa de cocción sobre un horno no adecuadamente ventilado o sobre un lavavajillas.
- Para asegurar una buena circulación del aire a los componentes electrónicos, mantener un espacio de 20 mm debajo del bastidor de la placa de cocción.
- Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no guardar allí objetos inflamables, como frascos spray, u objetos no resistentes al calor.
- Los materiales que se utilizan habitualmente para realizar las placas de cocción se dilatan con la humedad. Para proteger el canto cortado, aplicar un revestimiento de pintura o un sellador especial. Prestar atención especialmente durante la aplicación del adhesivo de unión suministrado con la placa de cocción, para evitar que gotee sobre el mueble de soporte. La junta asegura la estanqueidad sólo si se utiliza con encimeras de trabajo lisas.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones del fabricante de la campana. En ausencia de indicaciones al respecto, mantener una distancia mínima de 760 mm.
- Después de la instalación, el cable de conexión no debe quedar sujeto a esfuerzos mecánicos, como por ejemplo aplastamientos causados por el movimiento de cajones u otros elementos.
- **ADVERTENCIA:** utilizar sólo protecciones realizadas por el fabricante del aparato o indicadas en las instrucciones del fabricante como protecciones adecuadas para el uso con el aparato o incorporadas en él. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y la conexión a la red eléctrica deben ser realizadas exclusivamente por un electricista cualificado que respete estrictamente las normas vigentes.
- Después de la instalación, debe estar garantizada una protección adecuada de las partes eléctricas bajo tensión.
- Los datos necesarios para la conexión figuran en las etiquetas adhesivas aplicadas al bastidor de la placa de cocción cerca de la bornera.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse utilizando una toma con puesta a tierra o mediante un circuito multipolar con fusible de interrupción y apertura de los contactos de al menos 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red eléctrica por dispositivos adecuados, como interruptores, fusibles y contactores.
- Si no se dispone de una toma accesible para el aparato, incorporar en la instalación un seccionador conforme a las normas de instalación previstas.
- El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no pueda entrar en contacto con ninguna de las partes calientes de la placa o del horno.

¡Atención!

Este aparato se puede conectar sólo a una red eléctrica a 230 V~ 50/60 Hz.

Conectar siempre el cable de tierra.

Respetar el diagrama de conexión.

La bornera se encuentra debajo del bastidor en la parte posterior de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilizar un destornillador medio. Introducirlo en las ranuras y abrir la tapa.

Red eléctrica	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Fusible de protección
230V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con factor de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la placa de cocción

Preparación de la configuración:

Para los distintos tipos de conexión utilizar los puentes de latón contenidos en la caja junto a la bornera.

Monofásica 230V~1P+N

Poner un puente entre los terminales 1 y 2.

Conectar la tierra al terminal "tierra", el neutro N al terminal 4 y la fase L a uno de los terminales 1 o 2.

Bifásica 400V~2P+N

Conectar la tierra al terminal "tierra", el neutro N al terminal 4, la fase L1 al terminal 1 y la fase L2 al terminal 2.

¡Atención! El frecuente apriete y aflojamiento de los tornillos en la bornera puede comprometer la estanqueidad de los componentes. Se recomienda intervenir lo menos posible en los tornillos.

Asegurarse de que los cables estén correctamente conectados y fijados con

El fabricante no puede considerarse responsable por accidentes derivados de una conexión incorrecta del aparato o del uso del aparato con una puesta a tierra incorrecta o defectuosa.

