

Model Number:

CBTIH1

CBTIH2



[www.ciarraappliances.com](http://www.ciarraappliances.com)



**Make life easier**

**Estimado cliente:**

Gracias por su compra en CIARRA. Por favor, antes de comenzar a instalar y poner en función el producto, lea el manual bien.

Si tiene algún problema, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

**Correo electrónico:** [info@ciarraappliances.com](mailto:info@ciarraappliances.com)

## CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6
OPERACIÓN	6
PANEL DE COCINA DE INDUCCIÓN	8
OPERACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN CON BOTONES DEL SENSOR	9
LIMPIEZA Y CUIDADO	14
QUÉ HACER SI OCURRE PROBLEMAS	15

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



## Disposición de aparatos viejos

El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no puede ser tratado como residuos domésticos. En cambio, debe ser entregado a un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se disponga correctamente, ayudará a proteger el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían verse perjudicados por la disposición inadecuada de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de disposición de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

## Uso correcto

La placa de cocción se debe utilizar únicamente para preparar alimentos en el hogar. No puede usarse para ningún otro propósito.

## Para su información...

Lea este manual detenidamente antes de usar su aparato. Contiene información importante sobre seguridad y sobre cómo usar y cuidar su aparato para que le brinde muchos años de servicio confiable. Si su aparato falla, primero consulte la sección "¿Qué hacer si ocurren problemas?". A menudo puede resolver problemas menores usted mismo, sin tener que llamar a un ingeniero de servicio. Guarde este manual en un lugar seguro y páselo a los nuevos dueños para su información y seguridad.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Conexión y operación

- Los aparatos están fabricados de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes.
- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad vigentes relevantes. Sin embargo, recomendamos encarecidamente que las personas con discapacidad física, motora o mental, o personas con experiencia o conocimiento inadecuados, no utilicen el aparato a menos que lo atienda una persona calificada. La misma recomendación se aplica cuando el aparato es utilizado por personas menores de edad.
- La conexión del aparato a la red eléctrica y la reparación y servicio del aparato sólo pueden ser realizadas por un electricista calificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes. Por su propia seguridad, no permita que nadie que no sea un técnico de servicio calificado instale, opere o repare este aparato.
- Compruebe para asegurarse de que la toma de corriente de la fuente de alimentación tiene el valor nominal correcto (16A, 230V) antes de conectar el aparato.
- Use el aparato sólo si el sistema eléctrico de su hogar tiene un valor nominal de 16A.
- Nivel de ruido:  $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

## Sobre la placa de cocción



- **Nunca toque las superficies de los aparatos de calefacción o cocción. Se calentarán durante la operación. Mantenga a los niños a una distancia segura. ¡Existe el riesgo de quemarse! Nunca permita que el quemador de inducción funcione sin supervisión, ya que el ajuste de alta potencia (potencia máxima) produce reacciones extremadamente rápidas.**
- Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, nivelada y horizontal y a una distancia de 10 cm del alrededor.
- Al cocinar, preste atención a la velocidad de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite hervir las ollas ya que existe el riesgo de que las ollas se sobrecalienten!
- No coloque ollas y sartenes vacías en las zonas de cocción que se hayan encendido.
- Tenga cuidado al usar sartenes a fuego lento, ya que el agua hirviendo puede secarse sin que se note, lo que daña la olla y la placa de cocción, por lo que no se asumirá ninguna responsabilidad.
- Es esencial apagar la zona de cocción después de usarla.

- Las grasas y aceites sobrecalentados pueden inflamarse espontáneamente. Siempre supervise la preparación de alimentos con grasas y aceites. ¡Nunca extinga las grasas y aceites encendidos con agua! Coloque la tapa en la sartén y apague la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica de la placa de cocción es extremadamente robusta. Sin embargo, debe evitar dejar caer objetos duros sobre la placa de cocción de vitrocerámica. Los objetos afilados que caen sobre la placa de cocción pueden romperlo. Si aparecen grietas, fracturas o cualquier otro defecto en la placa de cocción de vitrocerámica, apague inmediatamente el aparato. Desconecte el fusible de inmediato y llame al Servicio al Cliente.
- Si la placa de cocción no se puede apagar debido a un defecto en el control del sensor, desconecte inmediatamente su aparato y llame al Servicio al Cliente.
- ¡Tenga cuidado cuando funcionen los electrodomésticos! Los cables de conexión no deben entrar en contacto con zonas de cocción calientes.
- La placa de cocción de vitrocerámica no debe utilizarse como área de almacenamiento.
- No coloque papel de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción. Mantenga todo lo que pueda derretirse, como plásticos, papel de aluminio y, en particular, azúcar y alimentos azucarados, lejos de las zonas de cocción calientes. Use un raspador de vidrio especial para eliminar inmediatamente el azúcar de la placa de cocción de cerámica (cuando todavía está caliente) para evitar dañar la placa de cocción.
- Los artículos metálicos (ollas y sartenes, cuchillería, etc.) nunca deben colocarse sobre el quemador de inducción ya que pueden calentarse. ¡Peligro de quemaduras!
- No coloque objetos combustibles, inflamables o deformables por calor directamente debajo de la placa de cocción.
- Los artículos metálicos que se usan en su cuerpo pueden calentarse en las inmediaciones del quemador de inducción. ¡Precaución! ¡Peligro de quemaduras! Los objetos no magnetizables (por ejemplo, anillos de oro o plata) no se verán afectados. Nunca use las zonas de cocción para calentar latas de alimentos sin abrir o envases hechos de compuestos materiales. ¡La fuente de alimentación puede hacer que exploten!
- Mantenga limpios los botones del sensor ya que el aparato puede considerar que la suciedad está en contacto con los dedos. ¡Nunca coloque nada (sartenes, paños de cocina, etc.) en los botones del sensor! Si la comida se derrama sobre los botones del sensor, le recomendamos que active el botón OFF.
- Las ollas calientes no deben cubrir los botones del sensor, ya que esto hará que el aparato se apague automáticamente.

- Active la Bloqueo para niños si hay mascotas en el hogar que puedan hacer contacto con la placa de cocción.
- El quemador de inducción no se puede usar cuando la operación de pirólisis se realiza en un horno empotrado. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice la placa de cocción de vitrocerámica si está rajada o rota. Si aparece alguna grieta visible, desenchufe inmediatamente, desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar riesgos.
- No permita que la cuerda cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar incendios. Nunca intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o un paño húmedo.
- Después del uso, apague el elemento de la placa de cocción por su control y no confíe en el detector de sartén. (según el modelo)
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. (según el modelo)
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse. (según el modelo)
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice detergentes abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

## Sobre personas

### ¡Precaución!

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**Atención:**

Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el quemador de inducción (el rango de frecuencia del quemador de inducción es de 20-50 kHz).

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

### Placa de cocción

La placa de cocción está equipada con un modo de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la placa de cocción de vitrocerámica genera un campo alterno electromagnético que penetra en la vitrocerámica e induce la corriente generadora de calor en la base de la olla. Con una zona de cocción por inducción, el calor ya no se transfiere desde un elemento de calentamiento a través de la olla de cocción a los alimentos que se cocinan, sino que se genera el calor necesario directamente en el recipiente mediante corrientes de inducción.

### Ventajas del quemador de inducción

Cocción que ahorra energía mediante la transferencia directa de energía a la olla (se requieren ollas / sartenes adecuadas hechas de material magnetizable).

Mayor seguridad ya que la energía sólo se transfiere cuando se coloca una olla sobre la placa de cocción.

Transferencia de energía altamente efectiva entre una zona de cocción por inducción y la base de una olla. Calentamiento rápido.

El riesgo de quemaduras es bajo ya que la zona de cocción sólo se calienta a través de la base de la sartén; los alimentos que hierven no se adhieren a la superficie.

Control rápido y sensible del suministro de energía.

## OPERACIÓN

### Utensilios de cocina para quemador de inducción

Los utensilios de cocina para zonas de cocción por inducción deben estar hechos de metal y tener propiedades magnéticas. La base debe ser lo suficientemente grande.

Utilice sólo ollas con una base adecuada para la inducción.

Así es como establecer la idoneidad de una olla:

Utensilios de cocina adecuados	Utensilios de cocina inadecuados
Ollas de acero esmaltado con una base gruesa	Ollas hechas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio resistente al horno, madera, cerámica y terracota
Ollas de hierro fundido con una base esmaltada	
Ollas de acero inoxidable multicapa, acero de fermita a prueba de herrumbre o aluminio con una base especial	

Realice la prueba de imán que se describe a continuación o asegúrese de que la olla tenga el símbolo de idoneidad para cocinar con corriente de inducción.

### **Prueba de imán:**

Mueva un imán hacia la base de sus utensilios de cocina. Si es atraído, usted puede usar los utensilios de cocina en el quemador de inducción.



### **Notas:**

Cuando se usan sartenes adecuadas para la inducción de ciertos fabricantes, pueden producirse ruidos atribuibles al diseño de estas sartenes. Tenga cuidado al usar sartenes a fuego lento, ya que el agua hirviendo puede secarse sin que se note, lo que daña la olla y la placa de cocción, por lo que no se asumirá ninguna responsabilidad.

Zona de cocción	Diámetro mínimo de la placa de cocción
Ø 200mm	Ø 120mm

Nunca use sartenes con una base irregular. Una base hueca o redondeada puede interferir con el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento, por lo que el aparato se calienta demasiado. Esto puede provocar la fisuración de la parte superior del vidrio y la fusión de la base del molde. Los daños derivados del uso de sartenes inadecuadas o de ebullición en seco están excluidos de la garantía.



## Configuración de potencia

La potencia de calentamiento de las zonas de cocción se puede establecer en varios niveles de potencia. En el cuadro encontrará ejemplos de cómo usar cada configuración.

Nivel de cocción:	Adecuado para:
1	Mantener la comida caliente. Cocer a fuego lento pequeñas cantidades (configuración de potencia más baja).
2	A fuego lento.
3-4	Cocer a fuego lento grandes cantidades o asar trozos de carne más grandes hasta que estén bien cocidos.
5-6	Asar, conseguir jugos.
7	Asar.
8	Asar (mayor salida de potencia).

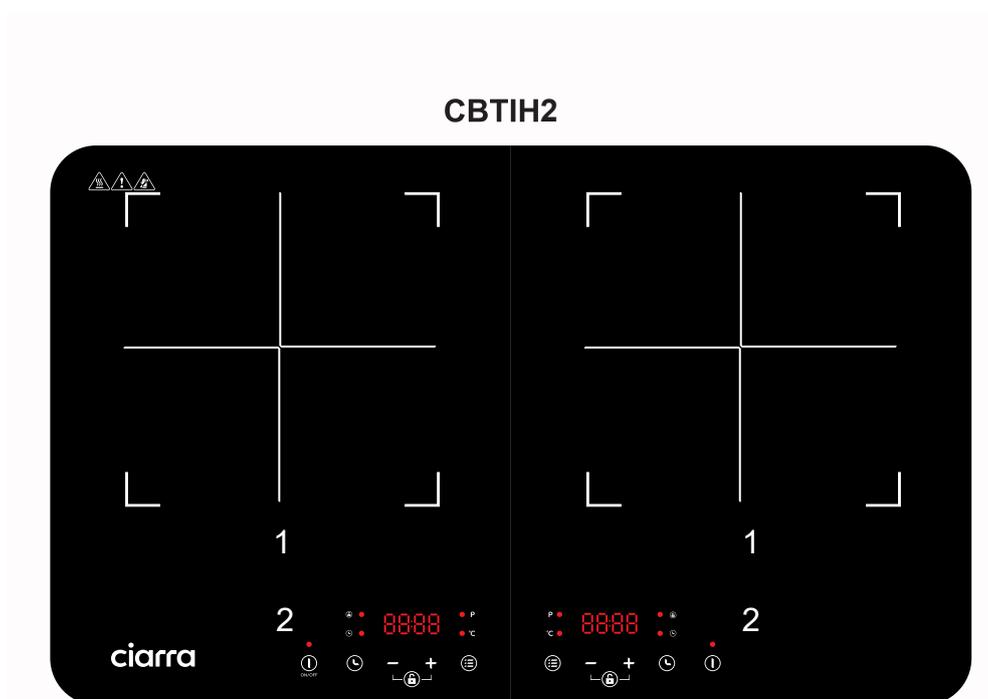
## PANEL DE COCINA DE INDUCCIÓN



El diseño decorativo puede diferir de las ilustraciones.

1. Zona de cocción
2. Panel de control táctil

ES



El diseño decorativo puede diferir de las ilustraciones.

1. Zona de cocción
2. Panel de control táctil.

# OPERACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN CON BOTONES DEL SENSOR

## CBTIH1



1. ON/OFF 2. Bloqueo para niños 3. Control Deslizante de Ajuste 4. Opciones de función 5. Temporizador 6. Pantalla

## Instrucciones de funcionamiento del producto

Después de insertar el enchufe en el tomacorriente, se emitirá un "pitido" y el indicador sobre la tecla [On/Off] comenzará a parpadear, indicando que el aparato está conectado a la fuente de alimentación; esto se conoce como modo de espera. Coloque una pieza adecuada de utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. La pantalla muestra [---] cuando se presiona una vez la tecla [On/Off]. El aparato pasa al modo de selección y el indicador sobre la tecla [On/Off] permanece encendido. Presione las teclas de función correspondientes para iniciar la operación. Detenga la operación y cambie al modo de espera presionando la tecla [On/Off] después de cocinar.

### Modo de Cocción:

Potencia:

- Presione la tecla [Función]; el indicador se ilumina y la pantalla muestra [P8], que indica la potencia predeterminada. La potencia se puede ajustar girando el Control Deslizante de Ajuste al nivel de potencia deseado.
- Hay un total de 8 niveles de potencia (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W) .
- Para elegir otro modo, presione la tecla [Función] para cambiar a otro modo de cocción, o presione la tecla [On/Off] para detener la operación.

## Temperatura:

- Presione la tecla [Función] hasta que se ilumine el indicador de [Temp]. La pantalla mostrará [200]°C, lo que indica la potencia predeterminada de 1600 W. Se puede ajustar con el control deslizante.
- Establezca el nivel de potencia deseado.
- Hay un total de 8 niveles de potencia (60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- Para cancelar este modo, presione la tecla [Función] para cambiar a otro modo de cocción, o presione la tecla [On/Off] para detener la operación.

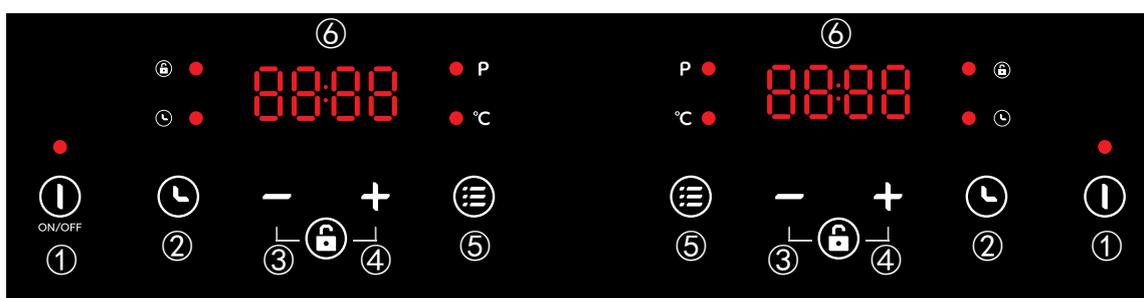
### Bloqueo para niños:

Presione esta tecla y manténgala presionada durante 3 segundos para activar el bloqueo. Mantenga presionada la tecla durante 3 segundos para desbloquear.

## Función de temporizador:

El usuario puede configurar el tiempo de cocción cuando se selecciona un modo de cocción específico. Presione la tecla [Temporizador] una vez para acceder a la función de temporizador. El indicador [Temporizador] a la izquierda de la tecla se iluminará. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado [00:30]. Use el control deslizante para establecer el tiempo deseado. Para cancelar esta función, presione la tecla [On/Off] para regresar al modo de espera o mantenga presionada la tecla [Temporizador] para reanudar la potencia o temperatura deseada.

## CBTIH2



1. ON/OFF
2. TEMPORIZADOR
3. TECLA DE DISMINUIR
4. TECLA DE AUMENTAR
5. FUNCIÓN
6. PANTALLA

## Instrucciones de funcionamiento del producto

**Modo de trabajo:** Calentar y Freír

**Definiciones de estado:** la operación es la misma para los quemadores izquierdo y derecho.

La máquina contiene dos unidades de calentamiento independientes, cada unidad de calentamiento se puede cambiar individualmente y agregar o reducir la potencia, la potencia máxima de calentamiento de un solo quemador puede ser de 2000 W, cuando dos quemadores al mismo tiempo se calientan, el controlador interno coordinará el quemador dentro de la suma de la potencia de no más de 3500W, para garantizar la seguridad de electricidad.

La asignación de potencia seguirá el último principio de prioridad.

1. Cuando el quemador izquierdo se calienta con 2000W, presione el quemador derecho a 2000W, el quemador izquierdo bajará a 1400W para calentar, y el quemador derecho se calentará con 2000W.
2. Si el quemador izquierdo en la función "Temperatura", el quemador derecho puede alcanzar 2000W.
3. La operación es la misma para los quemadores izquierdo y derecho.

Si ocurre anomalía para el protocolo, la potencia limitada máxima es de 1600 W para los quemadores izquierdo y derecho.

### Nivel de potencia

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia mostrada	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

### Nivel de temperatura

Nivel de temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura mostrada	60°C	80°C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

Rango de error de potencia de -10% - + 5%, el quemador de menos de 1000W se calentará de forma intermitente con 1000W.

Bajo la indicación de 2000W se calentará con un nivel de 2000W, 10 minutos más tarde se reducirá a 1800W para calentamiento.

## Instrucciones de visualización de tubo digital y luz indicadora

Cada luz indicadora mostrará las instrucciones correspondientes. La pantalla del segmento de cuatro dígitos mostrará la hora, el valor de potencia y el valor de temperatura.

## Instrucciones de teclas y funciones

Después de insertar el enchufe en el tomacorriente, el zumbador suena una vez, todos los LED se mantienen encendidos un segundo, lo que indica que el aparato está conectado a la fuente de alimentación.

Encienda la cocina de inducción y luego entrará en estado de "Espera", sin visualización en el tubo digital. El indicador sobre [On/Off] está encendido. Si no se realiza ninguna operación en 15 segundos, volverá al estado de apagado; si hay una operación de función, el indicador sobre [On/Off] se iluminará durante mucho tiempo. La olla de inducción inspecciona el calentamiento de la olla, si no hay olla, se emitirá un pitido de 2 segundos a la vez, 30 veces de sonido (aproximadamente 60S) en total, y se cortará la energía automáticamente.

1. Botón de encendido : presione  para encender o apagar la cocina de inducción.
2. Botón de temporizador : presione la tecla  una vez para acceder a la función de temporizador. El icono  en el cuarto inferior izquierdo de la pantalla del segmento digital se iluminará. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado [00:30]. Presione "+" "-" puede ajustar el tiempo, el rango es 0:01 ~ 3:00. Presione  nuevamente para cancelar el temporizador.
3. Botón : es para el ajuste de potencia, temperatura y tiempo, cada vez que ajusta la potencia / temperatura, reducirá un nivel. Cuando la cocina de inducción esté en modo "Temporizador", cada vez que presione "-" efectivamente, se reducirá 1 minuto, y al presionarlo por más tiempo, se reducirán 10 minutos.

4. Botón : es para el ajuste de potencia, temperatura y tiempo, cada vez que ajusta la potencia / temperatura, aumentará un nivel. Cuando la cocina de inducción esté en modo "Temporizador", cada vez que presione "+" efectivamente, aumentará 1 minuto, y al presionarlo por más tiempo, se aumentarán 10 minutos.

5. Botón de bloqueo para niños : al presionar "+" y "-" mientras tanto durante 3 segundos, entrará en el bloqueo para niños, se iluminará el icono  en el cuarto superior izquierdo de la pantalla del segmento digital. Al presionar "+" y "-" mientras tanto nuevamente, se cancelará el bloqueo para niños.

6. Botón : presiónelo para la función de encendido, el icono  en el cuarto superior derecho de la pantalla del segmento digital se iluminará, la potencia de calentamiento predeterminada es de 1400 W, el segmento digital muestra el valor de potencia; en caso de la configuración del temporizador, la pantalla mostrará el temporizador y la fuente de alimentación alternativamente. En el modo de potencia de calentamiento, el tiempo de trabajo predeterminado es de 120 minutos, puede temporizar y ajustar la potencia, el rango de ajuste de potencia es de 100W-2000W.

Presiónelo para la función de temperatura, el icono  en el cuarto inferior derecho de la pantalla del segmento digital se iluminará, el nivel de temperatura predeterminado es de 200°C, el segmento digital muestra "200", la potencia de calentamiento predeterminada es de 1400 W (si la temperatura del aceite es inferior a 100°C, la potencia de calentamiento será de 1200W). En caso de la configuración del temporizador, la pantalla mostrará el temporizador y el valor de temperatura alternativamente. En el modo de temperatura, el tiempo de trabajo predeterminado es de 120 minutos, puede temporizar y ajustar la potencia, el rango de ajuste de temperatura es de 60°C a 240°C.

### **Recordatorio de Calor Residual**

Cuando la temperatura de la superficie es superior a 60°C en el estado de espera y de apagado, la pantalla mostrará "-H-".

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar, apague la placa de cocción y deje que se enfríe.
- No utilice limpiadores a vapor o limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.
- Durante la limpieza, asegúrese de limpiar sólo ligeramente el sensor de encendido/apagado. ¡De lo contrario, la placa de cocción puede encenderse accidentalmente!

### **Placa de cocción de vitrocerámica**

**¡Importante!** Nunca use detergentes agresivos como detergentes ásperos, detergentes de cacerolas abrasivos, removedores de óxido y quitamanchas, etc.

### **Limpieza después del uso**

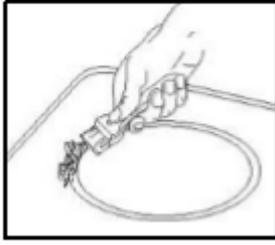
Limpie siempre toda la placa de cocción cuando se haya ensuciado. Se recomienda que lo haga cada vez que use la placa de cocción. Use un paño húmedo y un poco de detergente líquido para limpiar. Luego seque la placa de cocción con un paño limpio y seco para asegurarse de que no quede detergente en la superficie de la placa de cocción.

### **Limpieza semanal**

Limpie a fondo toda la placa de cocción una vez a la semana con detergentes comerciales de vitrocerámica. Por favor, siga las instrucciones del fabricante cuidadosamente. Para la limpieza, el detergente cubrirá la placa de cocción con una película protectora resistente al agua y la suciedad. Toda la suciedad permanece en la película, lo que facilita la eliminación. Luego frote la placa de cocción con un paño limpio. Asegúrese de que no quede ningún detergente en la superficie de la placa de cocción, ya que reaccionará de forma agresiva y cambie la superficie cuando la placa de cocción se caliente.

### **Suciedad específica**

Las manchas y suciedades pesadas (incrustaciones de cal y de madreperla brillantes) pueden eliminarse mejor cuando la placa de cocción aún está ligeramente caliente. Use detergentes comerciales para limpiar la placa de cocción. Proceda como se describe en el Ítem 2. Primero empape los alimentos que se hayan hervido con un paño húmedo y luego elimine la suciedad restante con un raspador de vidrio especial para placa de cocción de vitrocerámica. Luego, vuelva a limpiar la placa como se describe en el Ítem 2.



El azúcar quemado y el plástico derretido deben eliminarse inmediatamente, cuando aún estén calientes, con un raspador de vidrio. Luego, vuelva a limpiar la placa de cocción como se describe en el Ítem 2.

Los granos de arena pueden quedarse sobre la placa de cocción cuando pela las papas o limpia la lechuga, los cuales pueden rayar la superficie de la placa de cocción cuando mueve las ollas. Asegúrese de que no queden granos de arena sobre la placa de cocción.

Los cambios en el color de la placa de cocción no afectarán la función y la estabilidad del material de vitrocerámica. Estos cambios de color no son cambios en el material, sino residuos de alimentos que no se eliminaron y que se quemaron en la superficie.

Se producen manchas brillantes cuando la base de los utensilios de cocina roza la superficie de la placa de cocción, particularmente cuando se utilizan utensilios de cocina con una base de aluminio o detergentes inadecuados.

Son difíciles de eliminar con detergentes estándar. Es posible que deba repetir el proceso de limpieza varias veces. Con el tiempo, la decoración se desgastará y aparecerán manchas oscuras como resultado del uso de detergentes agresivos y fondos de sartén defectuosos.

ES

## QUÉ HACER SI OCURRE PROBLEMAS

### Tenga en cuenta

Si su aparato está defectuoso, verifique si puede corregir el problema usted mismo consultando estas instrucciones de uso.

**Pero a continuación se describen algunos problemas que puede solucionar usted mismo. ¿Los fusibles se funden regularmente?**

¡Póngase en contacto con el Servicio Técnico al Cliente o un electricista!

**¿No puede encender su quemador de inducción?**

- ¿El sistema de cableado (caja de fusibles) en la casa ha quemado un fusible?
- ¿Se ha conectado la placa de cocción a la red eléctrica?
- ¿Los botones del sensor están parcialmente cubiertos por un paño húmedo, fluido o un objeto metálico? Por favor rectifique. ¿Está usando utensilios de cocina inadecuados? Consulte la sección "Utensilios de cocina para quemador de inducción".

### ¿Los utensilios de cocina que está usando hacen ruidos?

Esto se debe a razones técnicas; el quemador de inducción y la olla no están en riesgo.

### ¿Sigue funcionando el ventilador de enfriamiento después de apagarlo?

Esto es normal ya que la unidad electrónica se está enfriando.

### ¿La placa de cocción hace ruidos (chasquidos o crujidos)?

Esto es por razones técnicas y no se puede evitar.

### ¿La placa de cocción tiene rasgaduras o grietas?

Si aparecen grietas, fracturas o cualquier otro defecto en su placa de cocción vitrocerámica, apague inmediatamente el aparato. Desconecte el fusible de inmediato y llame al Servicio al Cliente.

En caso de problemas durante la operación, consulte la siguiente tabla antes de solicitar servicio. A continuación se presentan algunos problemas comunes y las comprobaciones a realizar.

Fenómenos	Puntos de comprobación	Soluciones
Después de conectar la alimentación y presionar la tecla "Encendido", no hay respuesta del aparato.	¿Hay una falla en la fuente de alimentación?	Espere a que se reanude la fuente de alimentación.
	¿Se ha fundido el fusible o se ha disparado el disyuntor?	Verifique las causas fundamentales con cuidado. Si el problema no se puede solucionar, comuníquese con nuestro Servicio al Cliente para su inspección y reparación.
	¿Está el enchufe bien conectado?	
El calentamiento se interrumpe durante el uso normal y se escucha un "pitido".	¿Utensilios de cocina incompatibles o ningún utensilio usado?	Reemplace los utensilios de cocina; use utensilios de cocina adecuados para la cocina de inducción.
	Los utensilios de cocina no se colocan en el centro de la zona de calentamiento.	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento indicada.
	¿Se están calentando los utensilios de cocina pero se están retirando continuamente?	Coloque los utensilios de cocina dentro de la zona de calentamiento.
Ninguna operación durante el uso de la función de calentamiento.	¿No hay utensilios de cocina o la temperatura es demasiado alta?	Verifique si el aparato está siendo mal utilizado
	¿Está obstruida la entrada / salida de aire o tiene suciedad acumulada en ella?	Desatasque la entrada/salida de aire. Espere a que el aparato se enfríe, luego vuelva a

		encenderlo.
	¿La cocina funciona más de 2 horas sin interacción?	Restablezca los modos de cocción o use la función de temporizador
Se informan los códigos de error.	E0: Sin olla; E1: Subtensión E2: Sobretensión E3: Módulo de termistor abierto; E4: Módulo de termistor en cortocircuito; E5: Termistor a IGBT abierto; E6: Termistor a IGBT en cortocircuito; E7: Protección de falla del módulo de termistor; E8: Termistor del horno sobrecalentado E9: Termistor a IGBT sobrecalentado EB: Falla interna	Si se informa el código de error E0, verifique si el utensilio de cocina que está utilizando es adecuado para la cocción por inducción, o espere a que el aparato se enfríe y luego vuelva a encenderlo. Si se informan los códigos de error E1 – E8, comuníquese con el Servicio al Cliente para su inspección y reparación.

Si las soluciones / controles anteriores no pueden solucionar el problema, desenchufe el aparato de inmediato y comuníquese con el Servicio al Cliente para su inspección y reparación. Anote el código de error e infórmelo al Servicio al Cliente. Para evitar cualquier peligro y daño al aparato, no lo desmonte ni lo repare usted mismo.