








# CIARRA

 <b>ENGLISH</b>	<b>INSTALLATION AND USER'S MANUAL</b>	<b>Page 1-29</b>
 <b>DEUTSCH</b>	<b>BENUTZERHANDBUCH&amp;INSTALLATION SANLEITUNG</b>	<b>Seite 30-56</b>
 <b>FRANÇAIS</b>	<b>MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'INSTALLATION</b>	<b>Page 57-81</b>
 <b>ITALIANO</b>	<b>INSTALLAZIONE E MANUALE DELL'UTENTE</b>	<b>Pagina 82-104</b>
 <b>ESPAÑOL</b>	<b>MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b>	<b>Pá gina 105-129</b>
 <b>NEDERLANDS</b>	<b>INSTALLATIE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING</b>	<b>Pagina 130-153</b>
 <b>SVENSKA</b>	<b>INSTALLATION- OCH BRUKSANVISNING</b>	<b>Sida 154-178</b>

<b>Model</b>	<b>Cooking Zone</b>	<b>Power (W)</b>	<b>Product Size WxDxH(mm)</b>
CBBIH3	3	6100	590*520*58
CBBIH3B	3	6200	590*520*58
CBBIH3BF	3	6500	590*520*58

## Consejos y Símbolos



**Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como un residuo doméstico normal**, sino que debe desecharse en un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

(Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE)).

La disposición incorrecta pondrá en peligro al medio ambiente y a la salud en general.

Al asegurarse de que el aparato se desecha correctamente, ayuda a evitar posibles peligros.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje del producto, comuníquese con el representante de su ciudad local, la empresa de disposición de desechos o el vendedor.

Deseche también todo el material de embalaje con la debida consideración para el medio ambiente.

Los materiales utilizados se seleccionarán cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reducirá el uso de materias primas y residuos.



**Este icono indica una situación peligrosa.**

Lo encontrará en particular en todas las descripciones de los pasos que pueden representar un peligro.

Observe estas instrucciones de seguridad y actúe en consecuencia y con cautela. Transmita estas advertencias a otros usuarios.



**Este icono indica una advertencia.**

Lo encontrará en la descripción de los pasos de trabajo que deben observarse especialmente para evitar daños al aparato. Transmita también estas instrucciones de seguridad a todos los usuarios del aparato.



**Este icono indica información.**

Este símbolo indica consejos útiles y llama la atención sobre el procedimiento y el comportamiento adecuados.

La observancia de las notas marcadas con este icono puede evitar muchos problemas.



## Instrucciones de Seguridad

**Su seguridad es importante para nosotros.**

**Lea y siga atentamente las siguientes instrucciones antes de empezar a utilizar el quemador.**

También ponga esta información a disposición del instalador del aparato.

Esto podría reducir sus costos de instalación.

### Uso apropiado

- Este aparato está diseñado para uso en interiores y está destinado a calentar alimentos. ¡Úselo exclusivamente para el propósito previsto!

El fabricante no se hace responsable de los daños o problemas causados por un manejo inadecuado o por un incumplimiento al observar las instrucciones.

- El aparato no es adecuado para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos (incluidos para los niños) a menos que estén supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Los niños menores de 8 años siempre deben mantenerse alejados o supervisados constantemente.

No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren sobre él o se suban a él. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios encima del aparato. Los niños que se suban al quemador pueden sufrir de lesiones graves.
- El aparato no está diseñado para ser operado por un control remoto independiente o por un temporizador externo.
- No utilice el aparato para calentar los cuartos.
- No utilice la estufa como almacén, estante o encimera.
- Para evitar daños, no se sienten ni se paren sobre el aparato, no coloque ningún objeto pesado sobre el quemador ni deje caer nada sobre él.
- Asegúrese de que el quemador no esté rayado con joyas, objetos puntiagudos o afilados, etc.

Utilice sólo ollas y sartenes con una base plana que no tenga bordes afilados ni rebabas.

- Utilice ollas y sartenes que estén destinadas y sean adecuadas para una temperatura más alta (hasta 200°C, adecuadas para vitrocerámica).
- Se generará calor y humedad en las proximidades del quemador cuando está en uso. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada.

Para ello, utilice las piezas opcionales proporcionadas o, si es necesario, instale un sistema de extracción (por ejemplo, una campana extractora).

### Peligro por magnetismo

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética, sin embargo, las

personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.  
¡El incumplimiento de este consejo podrá provocar la muerte!

- Mantenga los objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores MP3) alejados del quemador, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético del aparato.

### **Instalación**

- El aparato debe estar desconectado de la fuente de alimentación durante la instalación u otros trabajos en él.
- Este aparato sólo puede ser instalado y conectado a tierra por un electricista calificado de acuerdo con las regulaciones aplicables.
- Los cambios en el sistema de suministro de potencia sólo pueden ser realizados por un electricista calificado.

¡El incumplimiento de este consejo podrá provocar descargas eléctricas o la muerte!

- Los bordes del quemador están afilados. Protéjase de lesiones, por ejemplo, usando guantes de trabajo cuando los toque.
- Es esencial que el aparato esté conectado a un sistema de puesta a tierra intacto de acuerdo con las regulaciones nacionales y locales.
- Se debe instalar un disyuntor en el circuito al que está conectado el aparato para garantizar un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- No instale el quemador en un entorno con temperaturas más altas o cerca de una estufa de gas o queroseno.
- El incumplimiento de la instalación correcta del aparato puede anular cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

### **Uso**

- Si el quemador está roto o dañado, desconecte el aparato completamente de la fuente de alimentación y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.

¡Si continúa utilizando el aparato en estas condiciones, existe el riesgo de una descarga eléctrica potencialmente mortal!

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se vuelven muy calientes y pueden causar quemaduras.

Tenga cuidado de no tocar la superficie de cocción calentada con su cuerpo, ropa u otros objetos, excepto utensilios de cocina adecuados y mantenga a los niños alejados del aparato.

- Los utensilios de cocina y los mangos de los utensilios de cocina pueden volverse calientes durante el uso.

Asegúrese de que ellos no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas.

- No coloque sobre la superficie de cocción objetos que no sean resistentes al calor. Pueden incendiarse, derretirse o dañarse en caso de encendido accidental.

- Preste atención a los objetos metálicos magnetizables que se llevan en el cuerpo, ya que pueden calentarse cerca del quemador durante el uso.

Las joyas de oro y plata no se ven afectadas.

- No coloque objetos metálicos como cuchillería o tapas sobre el quemador, ya que pueden calentarse por inducción.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Los alimentos demasiado cocidos pueden quemarse y causar humo dañino o incendios.
- Tenga especial cuidado al calentar aceites y grasas (o alimentos que contengan aceites/grasas), ya que es posible que se enciendan espontáneamente a altas temperaturas.
- Si ocurre un incendio, nunca intente apagarlo con agua. Apague el aparato y cubra la llama (por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga).
- No caliente ningún recipiente o lata cerrados sobre la superficie de cocción.

¡Traerá peligro de explosión debido al exceso de presión durante el calentamiento!

- Para evitar peligros, apague la zona de cocción y el quemador cuando no estén en uso. Para ello, use el botón ON/OFF y no se apoye en la desactivación automática si no se detectan los utensilios de cocina.

### **Limpieza**

- Apague el aparato antes de la limpieza.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos, esponjas para fregar o similares para limpiar la superficie de cocción, lo que puede provocar daños.
- Sólo utilice un raspador de quemador con extrema precaución y manténgalo siempre seguro y fuera del alcance de los niños para evitar el riesgo de lesiones.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar este producto. Esto puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos y mal funcionamiento.
- Siempre elimine los residuos de alimentos que contengan azúcar inmediatamente. Si es posible, debe eliminarlos mientras aún estén calientes para evitar manchas permanentes o daños en la superficie de cocción.
- Siga las instrucciones de conservación y limpieza establecidas en el capítulo correspondiente.

No asumiremos ninguna responsabilidad por un manejo inadecuado.

### **Reparación y mantenimiento**

- Nunca realice cambios en el aparato.
- Los trabajos de reparación y mantenimiento sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.
- Antes de limpieza o mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación del quemador.
- Si el cable de alimentación está dañado, sólo puede ser reemplazado por un electricista calificado.

### 1. Instalación

#### 1.1 Precauciones importantes y requisitos de instalación



- El quemador debe ser instalado por un electricista cualificado.
- Un disyuntor (fusible) desconectado completamente de la fuente de alimentación principal debe integrarse en el cableado permanente y cumplir con las regulaciones locales.
- Este fusible debe probarse y tener un espacio libre de al menos 3 mm alrededor de todos los polos (o alrededor de todos los conductores [de fases] activos, si así se establece en las regulaciones).
- El fusible debe ser de fácil acceso.
- Póngase en contacto con un especialista o con la autoridad de supervisión de edificio si tiene cualquier duda durante la instalación.
- La encimera debe ser de material aislante y resistente al calor para evitar descargas eléctricas y deformaciones provocadas por la radiación térmica. La madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material para la encimera a menos que estén impregnados.
- La encimera debe ser plana y nivelada y nada debe sobresalir del área de trabajo.
- La pared sobre la superficie de trabajo, las superficies adyacentes y circundantes y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor hasta 100°C.
- Si el quemador está instalado encima de un cajón, compartimento de muebles, etc. o es accesible desde abajo, debe colocarse una barrera de protección térmica debajo de la base del quemador (ver el capítulo sobre la inserción del quemador).
- Utilice superficies fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) como superficies de pared alrededor del área de cocción.
- El quemador no debe instalarse en equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores de tambor.
- El quemador debe instalarse de tal manera que se pueda garantizar una radiación térmica adecuada para garantizar su adecuado funcionamiento.
- Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que el quemador esté bien ventilado y que el puerto de suministro y escape de aire no esté bloqueado.

Para ello, siga las instrucciones descritas en la siguiente sección.

#### 1.2 Corte de la encimera

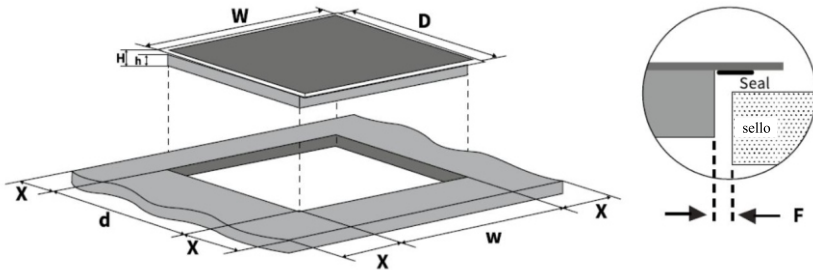
- Corte la superficie de trabajo según los tamaños mostrados en el siguiente dibujo.

**Nota:** Antes de tallar, compruebe que las dimensiones indicadas corresponden a las dimensiones del producto.



- Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos **30 mm**. Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor.
- La distancia de seguridad entre los lados del quemador y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos **3 mm**.
- Para fines de instalación y uso, se debe dejar un espacio de al menos **5 cm** alrededor del corte.

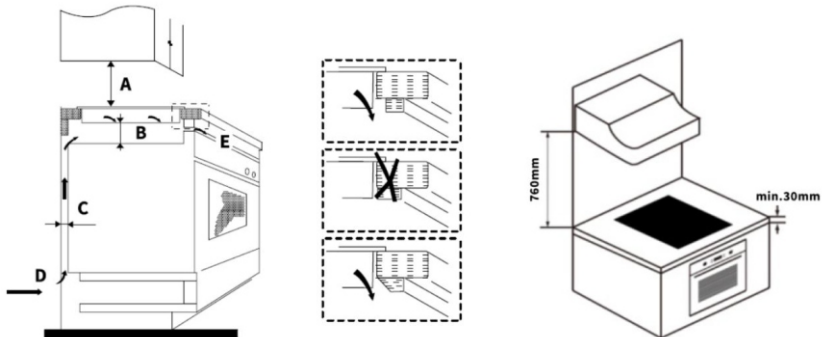
## Instalación



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH3	590	520	58	54	560	490	mini,50	mini,3
CBBIH3B	590	520	58	54	560	490	mini,50	mini,3
CBBIH3BF	590	520 <td 58	54	560	490	mini,50	mini,3	

### 1.3 Distancias de ventilación y seguridad

• Asegúrese absolutamente de que se cumplan las siguientes condiciones para una ventilación adecuada del quemador y de que el puerto de suministro y escape de aire no esté bloqueado:



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	min.50	min.20	Espacio de aire/admisión	Escape de aire mín. 5 mm

• Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el gabinete o la campana extractora por encima de la placa calefactora debe ser de al menos **760 mm**.

• Si el quemador se instala encima de un horno, dicho horno debe tener su propio ventilador.

La distancia de seguridad entre el fondo del quemador y el horno debe ser de al menos 50 mm.

• La instalación debe cumplir con todos los requisitos de distancia y otras regulaciones.

### 1.4 Inserción del quemador

## Instalación

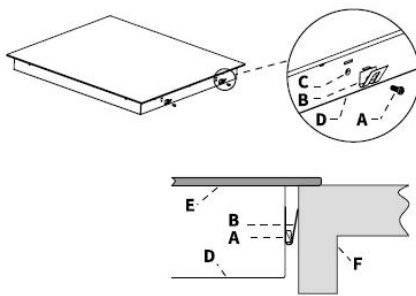
**Nota:** En el exterior del quemador hay aberturas de ventilación. Al insertar el quemador, asegúrese absolutamente de que no queden bloqueados por la encimera.



### Fijación del quemador mediante soportes de montaje

- Coloque el quemador sobre una superficie estable y lisa (por ejemplo, utilice el embalaje como base).
- Asegúrese de que ninguna presión se ejerza sobre los elementos que sobresalen del quemador.
- Atornille 4 soportes de montaje a la base inferior del quemador como se muestra en la figura:

Atención: Si el tamaño de la abertura es superior a 565\*495 mm, instale el soporte de montaje.



*A* Tornillo

*B* Soporte de montaje

*C* Orificio de tornillo

*D* Base inferior

*E* Placa vitrocerámica

*F* Encimera

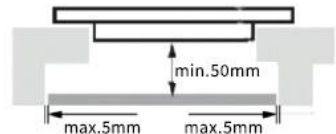
**Nota:**

Las ilustraciones pueden variar

### Instalación de la protección contra el calor debajo del quemador

Si el quemador está instalado encima de un cajón, compartimento de muebles o similares, o si se puede acceder al quemador desde abajo:

- Instale una placa protectora de material resistente al calor (por ejemplo, hecha de placa perforada para garantizar la ventilación) a una distancia mínima de al menos 50 mm por debajo del quemador (consulte la ilustración).



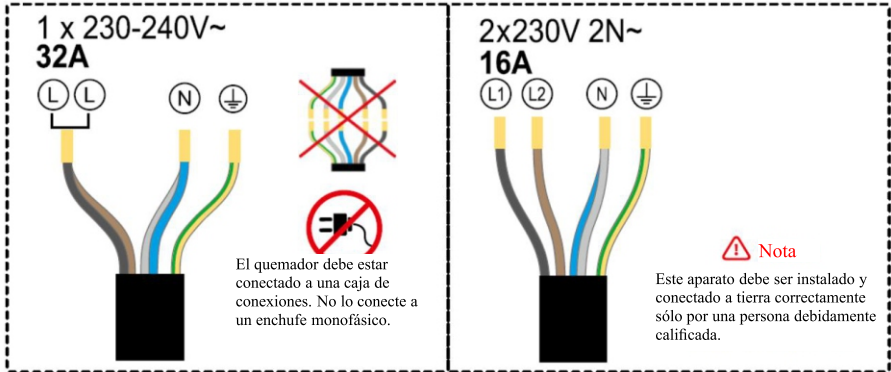
- Cuando utilice adhesivos, asegúrese de que su resistencia a la temperatura sea de 100°C.

### 1.5 Conexión del quemador a la fuente de alimentación

- Asegúrese de que los datos de la placa de identificación (V) coincidan con su voltaje de alimentación.
- La conexión a la fuente de alimentación debe ser realizada por un electricista calificado de acuerdo con las normas correspondientes, o con un disyuntor unipolar, como se describe a continuación:



## Instalación



- La conexión eléctrica debe completarse correctamente y cumplir con las regulaciones de seguridad aplicables.
- Para conectar el quemador a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.
- El cable no debe estar torcido ni pellizcado.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte de alta temperatura y su ubicación debe garantizar que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.
- El cable debe comprobarse periódicamente.
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la reparación o el reemplazo debe ser realizado por un electricista calificado con las herramientas adecuadas.
- El instalador debe utilizar un cable de alimentación tipo H05GG-F.

**Después de la instalación, el cable de conexión y la parte inferior del quemador ya no deben ser accesibles.**

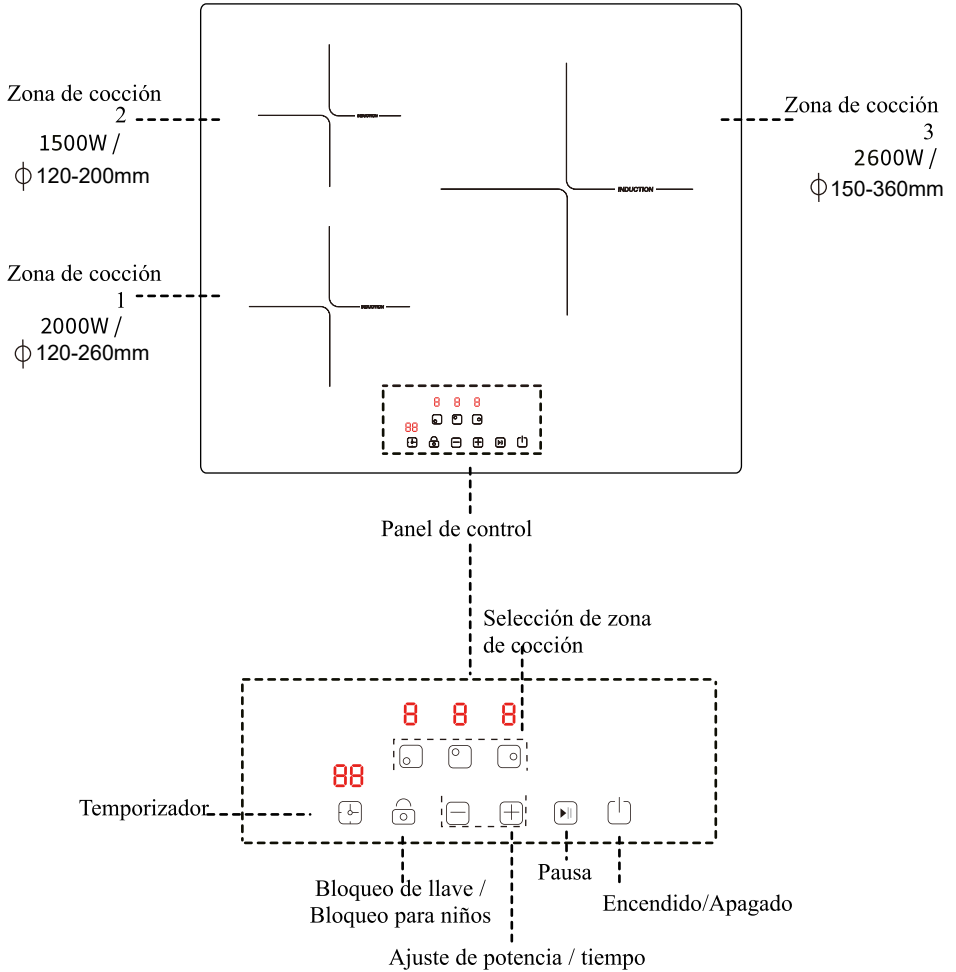


# Descripción del producto

## 1. Descripción del producto

### 1.1 Elementos del quemador

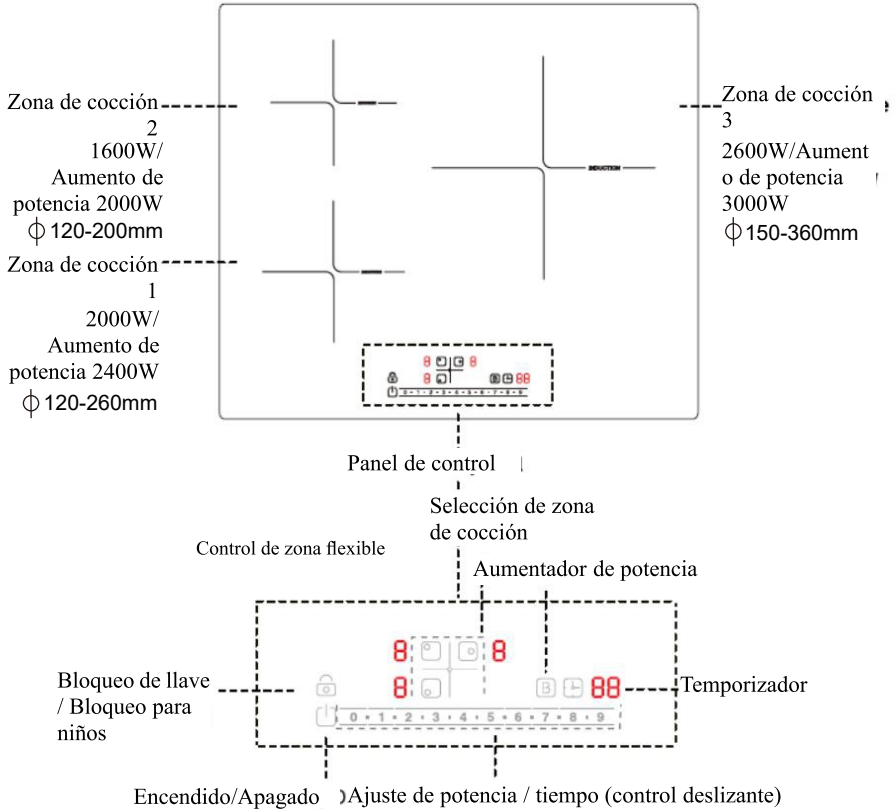
#### CBBIH3



ES

## Descripción del producto

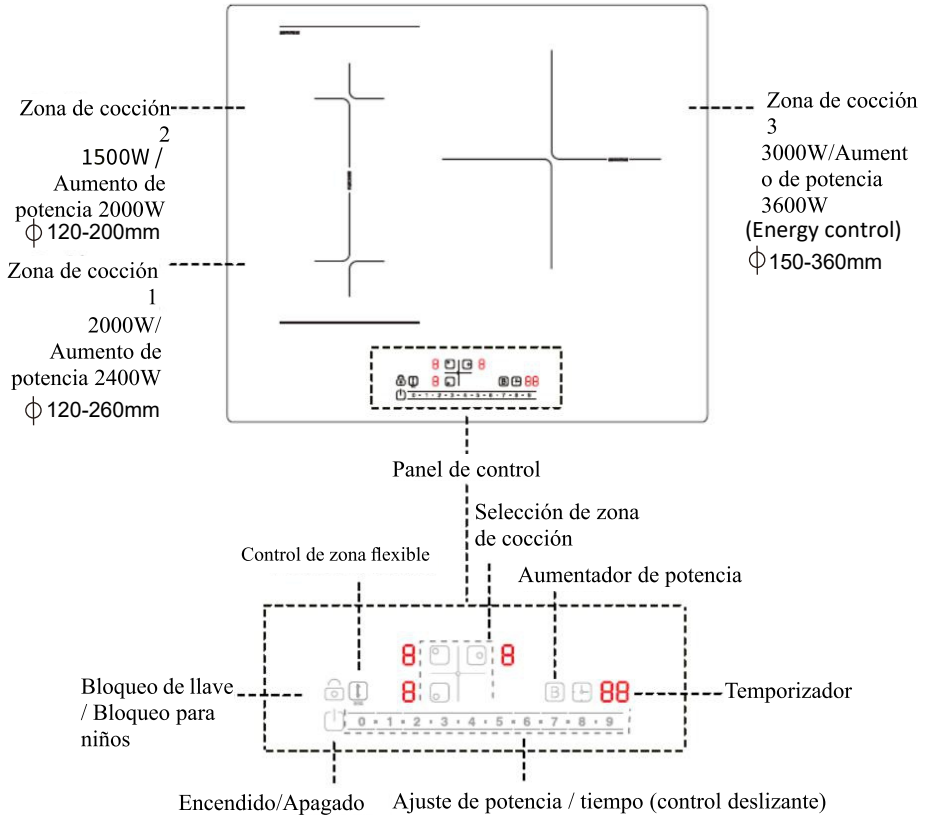
### CBBIH3B



ES

## Descripción del producto

### CBBIH3BF



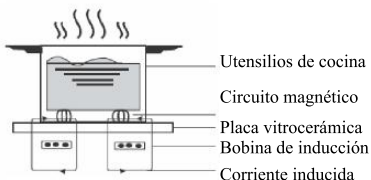
## Antes de usar

### 2.2 Principio de funcionamiento del quemador de inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica.

El calor se genera directamente en el metal de los utensilios de cocina por vibraciones electromagnéticas, en lugar de generarse indirectamente calentando la superficie del vidrio.

El vidrio sólo se hace caliente porque finalmente es calentado por los utensilios de cocina.



### 3. Antes de usar

Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “**Instrucciones de Seguridad**”.

Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su quemador de cerámica.

**Nota:** Cuando se utiliza el quemador por primera vez, los residuos de producción pueden provocar un olor e incluso la formación de humo.

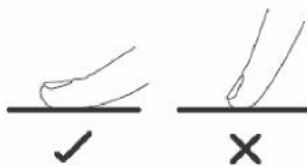
Esto es normal e inofensivo.

Mantenga la habitación bien ventilada hasta que el olor o humo desaparezca (máx. 30 min.).



#### 3.1 Notas sobre el uso de controles táctiles

- Los controles responderán a su toque, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se realice un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no sean cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



#### 3.2 Elegir utensilios de cocina adecuados y conocer su uso

Utilice sólo utensilios de cocina adecuados para la operación por inducción. Presta atención a la etiqueta al comprarlos.

Recordatorio: los utensilios de cocina magnéticos también son adecuados para inducción.



## Antes de usar



### Nota:

La proporción de partículas metálicas magnéticas varía con los diferentes tipos de utensilios de cocina. Cuanto mayor sea la proporción, más eficiente será el calentamiento y mejor será la detección automática del quemador para los utensilios de cocina (consulte la siguiente sección).

## Detección automática de utensilios de cocina adecuados

El quemador tiene un sistema de identificación automática de utensilios de cocina adecuados. Si no se detecta ningún utensilio de cocina adecuado para inducción en una zona de cocción, lo indicará mediante el icono en la pantalla de la zona de cocción correspondiente.

Esto puede deberse a las siguientes razones:

- Los utensilios de cocina utilizados no son aptos para inducción.
- Los utensilios de cocina no se han colocado en la zona de cocción seleccionada.
- Los utensilios de cocina no se han colocado en el medio de la zona de cocción.
- Los utensilios de cocina son demasiado pequeños.

Si no se detecta ningún utensilio de cocina adecuado, no se iniciará el funcionamiento de la zona de cocción correspondiente. Después de un minuto, se apagará automáticamente.



• Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa y se coloque horizontalmente en el vidrio.



• No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.

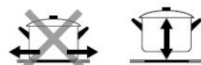


• Utilice utensilios de cocina con un diámetro de base mínimo de acuerdo con la siguiente tabla.

• Para lograr una mejor eficiencia, coloque siempre los utensilios de cocina en el medio de la zona de cocción.



• Levante siempre las sartenes desde el quemador. No las deslice, de lo contrario pueden rayar el vidrio.



## Dimensiones óptimas para utensilios de cocina


El fondo de sus utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo determinado según la zona de cocción:

Zona de cocción	Diámetro de base de los utensilios de cocina (mm)
	Mínimo
1	120
2	120
3	150
Zona Flexible	150

## 4. Operación del quemador

### 4.1 Empezar a cocinar

- Presione el botón ON/OFF durante 3 segundos para encender.

Después de encender, suena un tono de señal y todas las pantallas se iluminan durante aproximadamente un segundo y muestran .

El quemador está en modo de espera.

- Ahora coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la(s) zona(s) de cocción deseada(s).

- ¡Asegúrese de que la superficie del quemador y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios y secos!

- Toque el botón de selección de la zona de cocción deseada. El indicador de encendido correspondiente comenzará a parpadear.

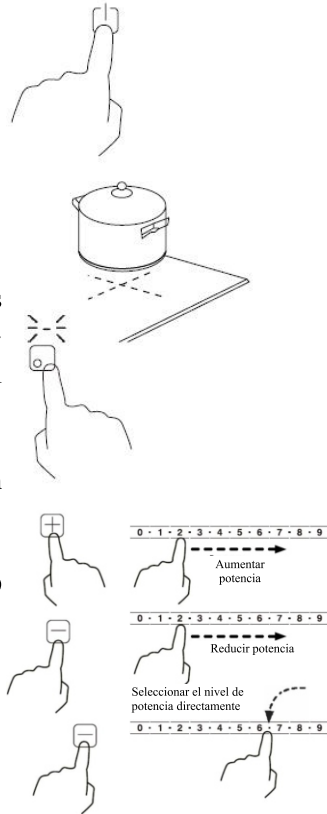
- El nivel de calentamiento se puede ajustar de 1 a 9 presionando "+" o "-". Ajuste el nivel de calentamiento de 1 a 9 deslizando el dedo sobre el control deslizante o tocando directamente el nivel de intensidad deseado en la barra deslizante .

- Si no elige un ajuste de potencia en 1 minuto, el quemador se apagará automáticamente.

- Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción seleccionando primero la zona de cocción deseada y luego ajustando con el "+" "-" o barra deslizante.

- Si presiona el botón "-" hasta que la pantalla muestre 0, la zona de cocción correspondiente se apagará.

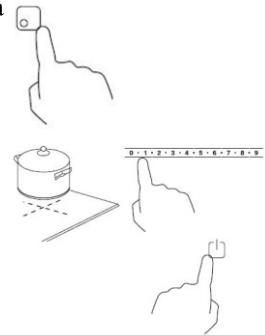
- Si presiona el botón [0] durante más de 2 segundos, la zona de cocción correspondiente se apagará.



## Operación del quemador

### 4.2 Dejar de cocinar

- Para apagar una **zona de cocción**, presione “-” hasta que la pantalla muestre 0.
- Para apagar una zona de cocción, presione el botón [0] durante más de 2 segundos, la zona de cocción correspondiente se apagará.
- Para apagar **el quemador**, presione el botón ON/OFF.



### Cuidado con las superficies calientes

Si una zona de cocción todavía está demasiado caliente para tocar después de su uso y existe el riesgo de lesiones, se mostrará una "H" en la pantalla de la zona de cocción correspondiente, que volverá a desaparecer cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura.

Esto también se puede utilizar como función de ahorro de energía:

Si desea calentar aún más utensilios de cocina, puede utilizar una zona caliente.





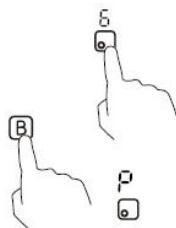


### 4.3 Función de aumentador de potencia


Con la función de aumentador de potencia, puede maximizar la potencia de una zona de cocción durante 5 minutos.

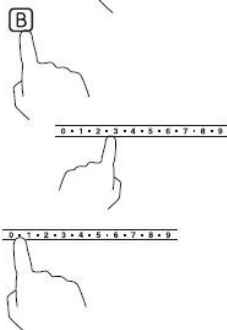
#### Activar la función de aumentador de potencia

- Presione el botón de selección de la zona de cocción para la que desea activar el aumentador de potencia.
- Presione el botón de aumentador de potencia . Se maximizará la potencia de la zona de cocción; la pantalla de potencia correspondiente muestra .
- Después de 5 minutos, el aumentador de potencia se detendrá automáticamente y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.



#### Cancelar la función de aumentador de potencia

- Presione el botón de selección de la zona de cocción, para la que desea desactivar el aumentador de potencia.
- Para detener el aumentador de potencia y volver al nivel de potencia previamente establecido (o al nivel 5 si el aumentador de potencia se activó en el nivel de potencia 0), presione el botón de aumentador de potencia .
- Para detener el aumentador de potencia y establecer cualquier nivel de potencia, utilice el control deslizante.
- Para apagar completamente la zona de cocción, presione el botón [0] durante más de 2 segundos. El aumentador de potencia también se detendrá en consecuencia.



### Restricción de seguridad de red para la función de aumentador de potencia

La mayoría de las zonas de cocción tienen la función de aumentador de potencia.

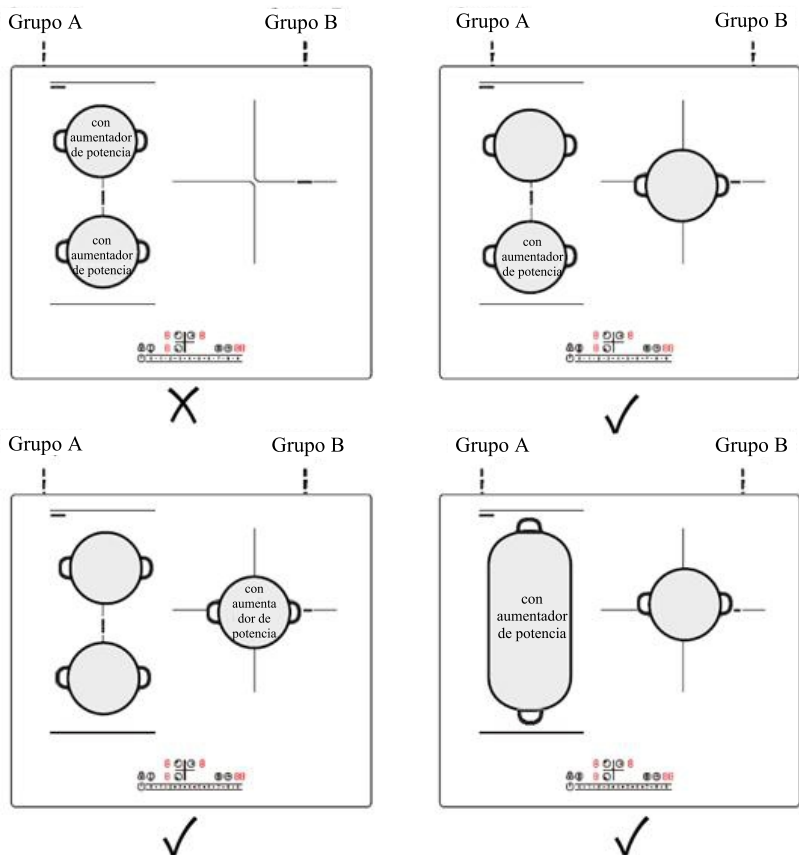
Sin embargo, la estufa se divide en tres grupos por razones de distribución de potencia.

Para los grupos A y B se aplica lo siguiente:

No es posible operar ambas zonas de un grupo cuando el aumentador de potencia está activado (ver la ilustración).

Si el aumentador de potencia está activado para ambas zonas, se establecerán automáticamente al nivel de potencia 9.

## Operación del quemador



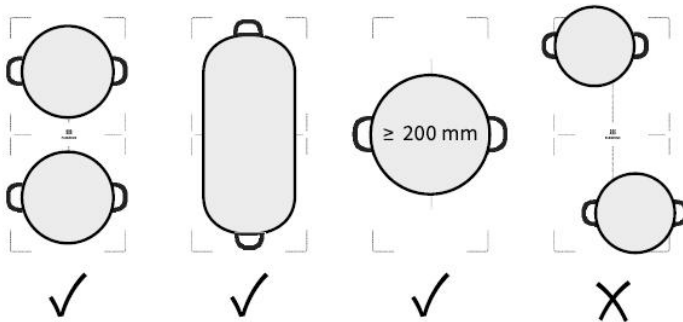
### 5. Función de zona flexible

- Las zonas de cocción delantera y trasera de la izquierda, así como las zonas de cocción delantera y trasera de la derecha (zonas de cocción 1 y 2, así como 3 y 4) forman una zona flexible, respectivamente. Cada Zona Flexible consta de dos zonas de inducción independientes que se pueden conectar juntas como una zona grande.
- Si, durante la operación como una zona grande, los utensilios de cocina se mueven de la parte delantera a la parte trasera (o viceversa) dentro de la zona flexible, la nueva posición se detectará automáticamente; se mantendrá el nivel de potencia de la zona en la que se colocaron originalmente los utensilios de cocina y se apagará automáticamente la parte no cubierta por los utensilios de cocina.
- **Nota importante:** En la operación de zona flexible, los utensilios de cocina deben colocarse en el medio de la zona, de modo que ambas zonas de cocción queden cubiertas uniformemente.

**Ejemplos de colocación buena y mala de utensilios de cocina:**

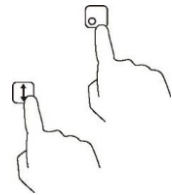
## Operación del quemador

---



### Utilizarse como una zona grande

- Para operar la zona flexible como una zona grande, presione el botón de zona flexible correspondiente.
- El nivel de potencia se ajusta utilizando el control deslizante, al igual que con las otras zonas de cocción.



### Utilizarse como dos zonas independientes más pequeñas

- Para operar la zona flexible como dos zonas independientes, presione el botón de zona flexible correspondiente nuevamente.

### 6. Usar la función de temporizador

#### 6.1 Configuración del temporizador para apagado automático de una o más zonas de cocción

- Seleccione la zona de cocción deseada con el control de selección correspondiente.

- Luego presione el botón Temporizador.

La pantalla del temporizador mostrará "30".

- Mientras el dígito de las decenas esté parpadeando, puede ajustarlo usando el control deslizante.

Después de 3 segundos sin más entradas, se aceptará la configuración y el dígito de las unidades comenzará a parpadear.

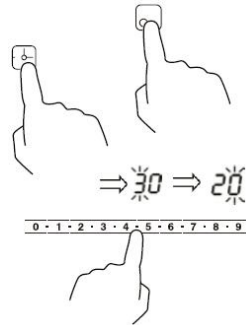
Ajústelo también con el control deslizante.

- Después de 3 segundos sin más entradas, el tiempo establecido se confirmará automáticamente.

La cuenta regresiva iniciará y la pantalla del temporizador mostrarán el tiempo restante.

Para marcar la zona seleccionada, se iluminará un punto junto a la pantalla de potencia correspondiente.

- Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



**Nota:** Otras zonas de cocción previamente configuradas no se ven afectadas por el temporizador y permanecen en funcionamiento.



#### Cancelar y cambiar la configuración del tiempo

- Para cancelar la configuración del tiempo, vuelva a presionar el botón Temporizador. La visualización del tiempo restante desaparecerá y el temporizador se cancelará.

- Si desea cambiar el tiempo establecido después de configurar el temporizador, debe cancelar el temporizador y comenzar de nuevo con el primer paso.


#### Al activar el temporizador para varias zonas de cocción

## Usar la función de temporizador

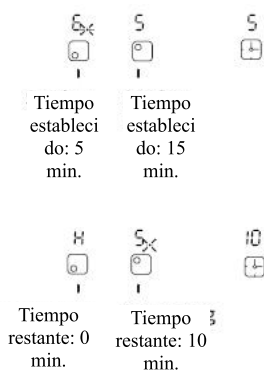
---

- Si el temporizador está activado para varias zonas de cocción, la pantalla del temporizador siempre muestra el tiempo restante mínimo.

Un punto rojo parpadeante junto a la pantalla de potencia correspondiente indica la zona de cocción a la que se refiere la pantalla (consulte la ilustración para ejemplo)

 Para visualizar el tiempo restante del temporizador de otra zona de cocción, toque el botón de selección correspondiente.

- Una vez transcurrido el tiempo mínimo establecido, la zona de cocción correspondiente se apagará, la pantalla cambiará al siguiente tiempo restante más bajo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
- Cuando termina el último tiempo restante, la zona de cocción correspondiente también se apaga.



### 7. Seguridad

#### 7.1 Bloqueo para niños / Bloqueo de botones

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso no autorizado (por ejemplo, por niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).

Incluso si el panel de control está bloqueado, el botón On/Off permanece activado. Por lo tanto, puede apagar el quemador en cualquier momento en caso de emergencia.



#### Bloquear el panel de control

- Toque y mantenga presionada el botón de Bloqueo para niños / Bloqueo de botones durante al menos 3 segundos.
- La pantalla del temporizador mostrará "Lo" y el tiempo restante alternativamente si el temporizador se configuró antes. El panel de control está bloqueado excepto el botón On/Off.



#### Desbloquear el panel de control

- Asegúrese de que el quemador esté encendido.
- Toque y mantenga presionado el botón de Bloqueo para niños / Bloqueo de botones durante al menos 3 segundos.
- Desaparecerá "Lo" en la pantalla. Ahora puede volver a utilizar el quemador normalmente.



#### 7.2 Otras características de seguridad

##### Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado equipado puede monitorear la temperatura dentro del quemador.

Cuando se detecta una temperatura excesiva, el quemador dejará de funcionar automáticamente.

##### Advertencia de Calor Residual

Cuando una zona de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, existirá algo de calor residual.

Para advertirle que se mantenga alejado, se mostrará una "H" en el indicador de la zona de cocción correspondiente.

##### Monitoreo magnético

Si se colocan objetos pequeños (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) o utensilios de cocina inadecuados (hechos de material no magnético como el aluminio o de tamaño inadecuado) sobre el quemador, el quemador cambiará automáticamente al modo de espera después de 1 minuto.

El ventilador enfría el quemador de inducción durante un minuto más.

##### Apagado automático

Para evitar que se olviden las zonas de cocción, se apagarán automáticamente después de un tiempo establecido (ver tabla).

Nivel de potencia	Tiempo de apagado automático (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

### 8. Guía de cocción

#### ¡Peligro de incendio!



Tenga cuidado al calentar aceites y grasas o alimentos que contengan aceite o grasa. Estos se calientan rápidamente y pueden autoinflamarse fácilmente a temperaturas extremadamente altas.

#### 8.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura establecida.
- Usar una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía reteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca la temperatura establecida cuando la comida se haya calentado completamente.

#### 8.2 Configuración de potencia

##### Configuración de potencia Idoneidad

1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li><li>• Hervir a fuego lento</li><li>• Calentamiento lento</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentamiento</li><li>• Hervir a fuego rápido</li><li>• Cocinar arroz</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panqueques</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saltear</li><li>• Cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofreír</li><li>• Freír rápidamente</li><li>• Hervir sopa o agua</li></ul>

## 9 Limpiar el quemador

Tipo de ensuciamiento	Método de limpieza	¡Importante!
<b>Suciedad diaria de la superficie del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el quemador.</li> <li>• Aplique un detergente para estufas mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>• Limpie el vidrio con un paño suave.</li> <li>• Enjuague a fondo y elimine todos los residuos de limpieza.</li> <li>• <b>Seque la superficie de cocción con una toalla de papel o textil limpio.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el quemador no esté caliente.</li> <li>• Las esponjas para fregar, algunas esponjas de nylon y detergentes fuertes / abrasivos rayan el vidrio.</li> </ul> <p>Consulte las especificaciones del fabricante para determinar la idoneidad para las superficies del vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine siempre los residuos de limpieza por completo.</li> </ul> <p>De lo contrario, la superficie de cocción podría dañarse.</p>
<b>Desbordamientos, derretimientos y derrames azucarados calientes en la superficie del vidrio</b>	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula, un raspador o un escarbador con hoja de afeitar adecuado para estufas de vitrocerámica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el quemador.</li> <li>• Sujete el raspador en un ángulo de 30° con respecto al quemador y raspe la suciedad sobre una parte fría del quemador.</li> <li>• Retire el área sucia con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>• Limpie, enjuague y seque el vidrio como se describe en "Suciedad diaria".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenga cuidado de no quemarse en las zonas de cocción calientes.</li> <li>• Tenga en cuenta que las hojas de los raspadores son extremadamente afiladas y pueden causar lesiones.</li> </ul> <p>Manténgalas fuera del alcance de los niños.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine este tipo de suciedad lo antes posible para evitar que se pegue y dañe el vidrio.</li> </ul>
<b>Derrames en los controles táctiles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el quemador.</li> <li>• Absorba los líquidos con un paño suave.</li> <li>• Limpie el área de control táctil con un paño limpio y húmedo o una esponja suave.</li> <li>• Seque el área completamente con una toalla de papel o textil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si el panel de control está sucio, el quemador puede apagarse.</li> <li>• Es posible que el panel táctil no funcione mientras tenga líquido.</li> </ul> <p>Asegúrese de haber limpiado el área completamente seca antes de volver a encender el quemador.</p>

## 10. Solución de problemas




No repare ni modifique el quemador ni lo desmonte usted mismo!



### 10.1 Problemas, posibles causas y método de eliminación

Problemas	Posibles causas	Método de eliminación
<b>La estufa no se puede encender.</b>	Sin fuente de alimentación	<p>Asegúrese de que el quemador esté correctamente conectado a la fuente de <u>alimentación</u> y de que <u>esté intacto</u>.</p> <p>Verifique si hay un corte de energía en su <u>hogar o área.</u></p> <p>Si ha comprobado todo y el problema <u>persiste, póngase en contacto con un técnico</u></p>



	Error de tablero	<p>-----  cualificado.  -----  Póngase en contacto con un electricista certificado</p>
<b>Los controles táctiles no responden.</b>	El control está bloqueado / Se ha activado el bloqueo de botones.	Desbloquea el panel de control. Consulte el capítulo "Seguridad".
<b>Los controles táctiles son difíciles de operar.</b>	Hay una fina capa de agua en los controles. Está usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca. Utilice la yema de su dedo cuando toque los controles.
<b>Algunos botones no funcionan. / La pantalla no funciona normalmente.</b>	Error de tablero / pantalla	Desconecte el quemador de la fuente de alimentación y vuelva a conectarla después de un corto tiempo. Si el problema persiste, comuníquese con un electricista certificado.
<b>El indicador de encendido está funcionando, pero el proceso de calentamiento no se inicia.</b>	Sobrecalentamiento del quemador El ventilador de enfriamiento no funciona. Error técnico	Asegúrese de que los pasos de ventilación no estén bloqueados y que la temperatura ambiente no sea demasiado alta. Póngase en contacto con un electricista certificado
<b>Los utensilios de cocina no se calientan y se muestra el icono .</b>	Los utensilios de cocina no son aptos para inducción o no se detectan.	Utilice utensilios de cocina adecuados para inducción de un tamaño adecuado para la zona de cocción deseada y colóquelos correctamente. Consulte el capítulo sobre utensilios de cocina.
<b>El funcionamiento se detiene de repente y se muestra el icono .</b>	La función de detección automática ha fallado.	Póngase en contacto con un electricista certificado
<b>Se muestra el icono  para dos zonas de cocción, colocadas una detrás de la otra (1 + 2/3 + 4)</b>	Error técnico	Póngase en contacto con un electricista certificado
<b>El vidrio está rayado.</b>	Se utilizan utensilios de cocina de bordes rugosos.  Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Use utensilios de cocina con fondo plano y liso. Consulte el capítulo sobre los utensilios de cocina adecuados. Consulte el capítulo sobre limpieza.
<b>Algunas sartenes u ollas hacen crujidos o chasquidos.</b>	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (Las capas de diferentes metales vibran de manera diferente).	Esto es inofensivo y normal.
<b>Se puede escuchar un leve zumbido cuando se opera a alta potencia.</b>	Esto puede ser causado por la tecnología de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo reduciendo el nivel de potencia.
<b>Ruido del ventilador</b>	Un ventilador de enfriamiento integrado en el quemador evita el	Esto es normal y necesario para la operación sin errores. No desconecte el aparato de la fuente de

sobrecalentamiento de los equipos electrónicos. Si es necesario, sigue funcionando incluso después de apagar el quemador.

alimentación mientras el ventilador esté funcionando.

<b>Ruido anormal del ventilador</b>	El ventilador de enfriamiento está dañado.	Póngase en contacto con un electricista certificado
<b>El quemador o la zona de cocción se apaga repentinamente, se escucha un tono de señal y se muestra un código de error.</b>	Para Error técnico / Significado del código, consulte la siguiente tabla	Anote el código de error, desconecte el quemador de la fuente de alimentación y póngase en contacto con un electricista certificado.

## 10.2 Códigos de error

Código de error	Significado	Método de eliminación
E1	No se identificaron utensilios de cocina adecuados	Coloque utensilios de cocina adecuados en el centro de la zona de cocción correspondiente (consulte el capítulo sobre utensilios de cocina)
E2	El voltaje es demasiado bajo (menos de 85 V)	Verifique la fuente de alimentación.
E3	El voltaje es demasiado alto (superior a 285 V)	Si es normal, vuelva a encender el quemador.
E4	Mensaje de error del sensor de la estufa / cortocircuito	Comuníquese con el servicio al cliente o con un electricista certificado.
E5	Mensaje de error del sensor IGBT / cortocircuito	Comuníquese con el servicio al cliente o con un electricista certificado.
E6	Sobrecalentamiento del quemador	Espere hasta que el quemador se haya enfriado y vuelva a encenderlo.
E7	Sobrecalentamiento de IGBT	Espere hasta que el quemador se haya enfriado y vuelva a encenderlo.
E8	Mal funcionamiento del sensor de la estufa	Comuníquese con el servicio al cliente o con un electricista certificado.
E9	Falla de comunicación entre la pantalla y la placa base	Comuníquese con el servicio al cliente o con un electricista certificado.
Ee	Protección contra desbordamiento	Retire los líquidos derramados y vuelva a encender el quemador.