

ES

INSTRUCCIONES DETALLADAS

PARA EL USO DE LA
PLACA DE COCCIÓN
POR INDUCCIÓN DE
VITROCERÁMICA
PARA EMPOTRAR

Hisense

Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle su manejo adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

Cerciórese de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño de transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.

Las instrucciones de uso están disponibles también en nuestra página web:



informaciones importantes



consejo, nota

TABLA DE MATERIAS

4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 7 PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA 8 Especificaciones técnicas (según el modelo)	INTRODUCCIÓN
9 ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ	PREPARACIÓN DEL APARATO
10 SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 10 Superficie de cocción de vitrocerámica 11 Consejos para el ahorro de energía 11 Reconocimiento del recipiente 12 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción 13 Utensilios de cocina por inducción 14 MANEJO DE LAS PLACAS DE COCCIÓN 14 Unidad de control (según el modelo) 15 Encendido de la placa de cocción 15 Encendido de las zonas de cocción 16 Función automática para el calentamiento rápido 17 Zona conectada (dependiendo del modelo) 19 Ajuste de la potencia adicional - power boost 20 Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento 20 Apagado automático 20 Función de memoria 21 Interrupción temporal de la cocción - stop/go (pausa) 22 Protección infantil / bloqueo 23 Funciones temporales 26 Programas de cocción automática - función iq 29 Apagado de la zona de cocción 30 Indicador de calor residual 30 Limitación de la duración del funcionamiento 30 Apagado de toda la placa de cocción 31 Ajustes del usuario	FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN
33 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
35 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS
37 INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA 47 CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA 51 ELIMINACIÓN	OTRO

IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

El aparato no está diseñado para ser controlado con un temporizador externo o sistemas especiales de control.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Cualquier derrame debe ser limpiado de la tapa antes de abrirla. Antes de cerrar la tapa, dejar que se enfríe la superficie de la placa de cocción.

No mire fijamente los elementos de la placa de cocción, ya que se han incorporado lámparas halógenas.

ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacenar objetos en las superficies de cocción.

Peligro de incendio: No almacenar objetos en las superficies de cocción.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como

protectores de cocina adecuados o incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después del uso, apague el elemento del quemador por su control y no se fíe en el detector de ollas.

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

Si se conecta otro aparato eléctrico a una toma de corriente alterna cerca del aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas de cocción calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado, con el fin de evitar el peligro.

El uso de la placa vitrocerámica como lugar para almacenar puede provocar rasguños u otros daños al producto. Nunca caliente alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Este papel o recipientes pueden derretirse lo cual puede provocar un incendio la placa de cocción.

No guarde artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, aerosoles, etc.

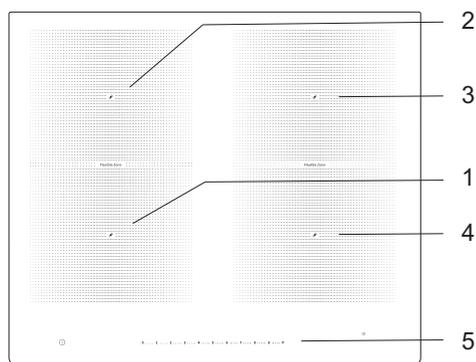


Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.

PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA

(DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y DE LAS FUNCIONES -SEGÚN EL MODELO)

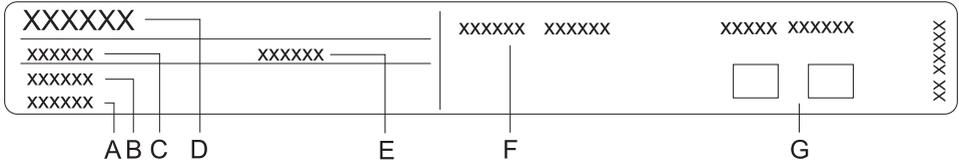
Como los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener equipos diferentes, es posible que en el manual se describan algunas funciones o equipos que pueden no estar presentes en sus aparatos.



1. Zona de cocción de inducción de la parte trasera izquierda
2. Zona de cocción de inducción de la parte trasera derecha
3. Zona de cocción de inducción de la parte delantera izquierda
4. Zona de cocción de inducción de la parte delantera derecha
5. Módulo de control de la placa de cocción

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(SEGÚN EL MODELO)



- A Número de serie
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Ficha técnica
- G Símbolos de conformidad

La placa de características con la información básica sobre el aparato.

Es posible ver el tipo y el modelo en la tarjeta de garantía.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Si su placa de cocción tiene una superficie de vitrocerámica, límpiela con un paño húmedo y un poco de detergente. No use limpiadores agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rasguños, esponjas abrasivas para lavar platos o quitamanchas.

Durante el primer uso, puede aparecer el característico "olor a aparato nuevo", que desaparecerá gradualmente.

SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción también es resistente a los golpes.
- El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rasguños u otros daños.
- No utilizar la placa de vitrocerámica si está agrietada o rota. Si un objeto punzante cae sobre la placa de cocción, ésta puede romperse. Las consecuencias de este evento pueden ser visibles inmediatamente o sólo después de un tiempo. Si aparece alguna grieta visible en la placa, corte inmediatamente el suministro eléctrico del aparato.
- Asegúrese de que la zona de cocción y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará cualquier daño a la superficie de calentamiento. No coloque utensilios de cocina vacíos en la zona de cocción.
- La zona de cocción puede dañarse si coloca un utensilio de cocina vacía sobre ella. Antes de colocar un utensilio de cocina en la zona de cocción, seque el fondo del utensilio de cocina para permitir la conducción del calor.

NIVELES DE POTENCIA DE COCCIÓN

Los niveles de cocción de las placas de cocción se pueden configurar en 18 niveles diferentes (según el modelo). En el cuadro se enumeran los ejemplos de uso de cada una de las configuraciones.

Nivel	Finalidad
0	Desconectado, utilizando el calor residual
1 - 2	Mantener la comida caliente, cocción lenta de pequeñas cantidades (ajuste más bajo)
3	Cocción lenta (cocción posterior al aumento de potencia inicial)
4 - 5	Cocción lenta (cocción posterior) de grandes cantidades, tostado en la sartén de trozos más grandes
6	Sellado y dorado
7 - 8	Dorado
9	Cocción de grandes cantidades, dorado
P	Ajuste de aumento de potencia para el inicio del proceso de cocción; también adecuado para grandes cantidades de alimentos

CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Cuando compre utensilios de cocina, tenga en cuenta que el diámetro indicado en el recipiente por lo general pertenece al borde superior o a la tapa, que normalmente es más grande que el diámetro del fondo del recipiente.
- Si un plato tarda mucho tiempo en cocinarse, use una olla a presión. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión. Si se coloca una olla vacía en la placa de cocción, puede sobrecalentarse, lo que a su vez puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, cierre la olla o sartén con una tapa del tamaño adecuado. Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida que esté cocinando. Cocinar en una olla grande parcialmente llena consumirá mucho más energía.

RECONOCIMIENTO DEL RECIPIENTE



- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.

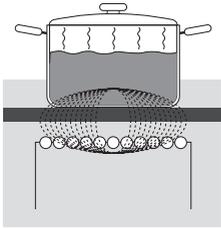


- Si el recipiente es mucho más pequeño que la zona de cocción, existe la posibilidad de que no pueda ser detectado. Cuando la zona de cocción está encendida, en el visualizador de potencia de cocción muestra el símbolo alterno en u y el nivel de potencia ajustado. Si en 1 minuto coloca el recipiente apropiado en la zona de cocción de inducción, la zona detecta el recipiente y cambia al nivel establecido. En el momento en que saca el recipiente de la zona de cocción, la fuente de alimentación se interrumpe.



- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN



- La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas de cocción convencionales con calentadores por radiación.
- La zona de cocción de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo indirectamente con el calor irradiado por la sartén. Después de que la zona de cocción se desconecta, este calor se indica como «calor residual».
- En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie vitrocerámica. La bobina induce un campo magnético que genera corrientes parásitas en el fondo de una olla ferromagnética, que a su vez calienta la olla.

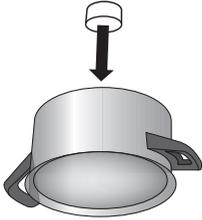


Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.

No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.

UTENSILIOS DE COCINA POR INDUCCIÓN

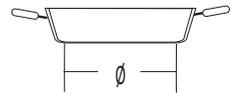
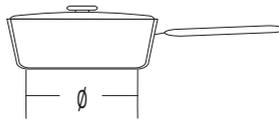
UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN



- La inducción funcionará correctamente si utiliza utensilios de cocina adecuados.
 - Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
 - Utensilios de cocina adecuados: utensilios de cocina de acero, acero esmaltado ollas o sartenes de hierro fundido.
 - Utensilios de cocina inapropiados: utensilios de cocina de acero de aleación con cobre o con fondo de aluminio y utensilios de cocina de vidrio.
- La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.
 - Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance la presión correcta. Primero, ajuste la zona de cocción a la potencia máxima; luego, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, disminuya la potencia de cocción cuando sea apropiado.
 - Asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla a presión o en cualquier otra olla o sartén. Debido al sobrecalentamiento, el uso de una olla vacía en la zona de cocción puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
 - Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
 - Cuando utilice utensilios de cocina especiales, siga las instrucciones del fabricante.
 - Para lograr buenos resultados de cocción, la zona ferromagnética en el fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si la zona de cocción no detecta el recipiente de cocina, intente colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

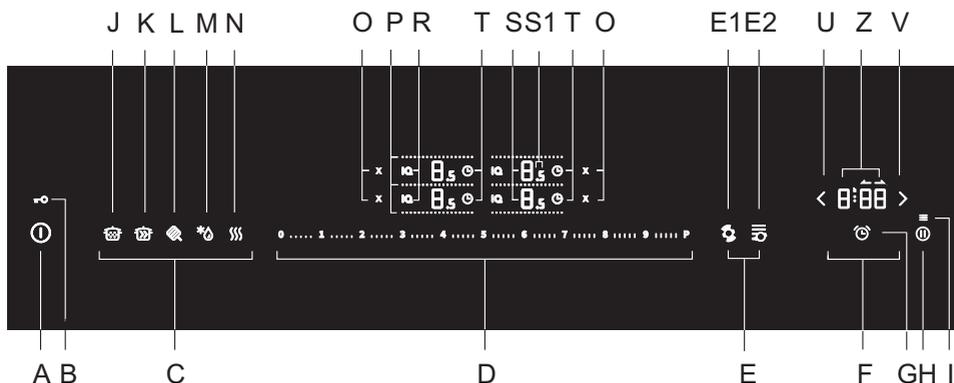
Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

La parte inferior del recipiente debe ser plano.



MANEJO DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

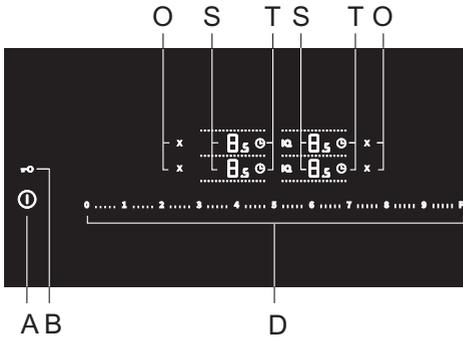
UNIDAD DE CONTROL (según el modelo)



- A** Botón de encendido/apagado de la placa de cocción
- B** Bloqueo de la unidad de control/protección infantil
- C** Funciones IQ
- D** Control deslizante
- E** Funciones Smart
- E1** Detección de la posición del recipiente de cocina con detección automática del recipiente de cocina y unión automática
- E2** Función de cambio de potencia moviendo el recipiente de cocina
- F** Funciones temporales
- G** Tecla de ajuste del temporizador
- H** Stop/Go (detener/continuar) y función »recal«
- I** Configuraciones
- J** Cocción lenta
- K** Cocción con mayor cantidad de agua
- L** Asado
- M** Descongelación de alimentos congelados
- N** Preservación del calor de los alimentos
- O** Tecla para el apagado rápido de la zona de cocción
- P** Visualizador de las zonas unidas (bridge)
- R** Tecla para activar y visualizar las funciones IQ
- S** Visualizador del nivel de potencia o indicador de calor residual
- S1** Nivel medio
- T** Tecla de encendido del temporizador
- G** Tecla de disminución del ajuste del temporizador
- V** Tecla de aumento del ajuste del temporizador
- Z** Visualización del temporizador

Los visualizadores también tienen la función de las teclas con los cuales es posible cambiar la configuración.

ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN



Colocar el recipiente sobre la placa de cocción. Presionando el botón de encendido/apagado (A) se enciende la placa de cocción. En todos los visualizadores de las zonas de cocción (S) aparece "0". Se oye una señal acústica corta.

 Si no enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos, la placa de cocción se desconecta.

ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

- Tocar el visualizador de la zona de cocción seleccionada. El visualizador seleccionado parpadea. Las teclas del control deslizante (D) se iluminan con medio brillo (solo algunos modelos lo tienen).
- En los siguientes 5 segundos, debe tocar el área seleccionada en el control deslizante (D). El visualizador deja de parpadear y muestra la potencia real establecida. Junto al visualizador del nivel de potencia seleccionada (S), aparecen las funciones del temporizador (T) y la tecla para el apagado rápido (O). Ambos visualizadores están iluminados con media potencia.
- La zona de cocción está activa.
- Si la placa de cocción no detecta el recipiente en la zona de cocción seleccionada, aparece un símbolo U. Si en 2 minutos no se coloca la sartén o recipiente elegido sobre la placa correspondiente esta se apagará por sí sola.

 Los visualizadores también tienen la función de las teclas con los cuales es posible cambiar la configuración.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN DE LA POTENCIA DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Seleccionar la zona de cocción deseada presionando el visualizador del nivel de potencia (S). Puede seleccionar el nivel de potencia desplazándose o tocando directamente el área del control deslizante (D).

Dos zonas de cocción una tras otra

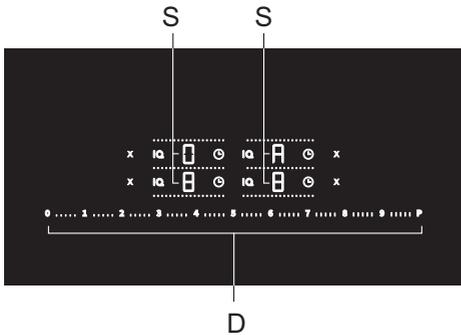
- En un lado de la placa de cocción (lado izquierdo o derecho), no puede activar la potencia más intensa "Power boost" en todas las zonas de cocción debido a una carga excesiva de la corriente.
- Si la potencia intensiva ya está configurada para una de las zonas de cocción, entonces la otra zona de cocción solo se puede configurar para que funcione hasta el nivel 9.

FUNCIÓN AUTOMÁTICA PARA EL CALENTAMIENTO RÁPIDO

Todas las zonas de cocción tienen un mecanismo especial, que hace que al inicio de la cocción la zona funcione a plena potencia, independientemente del nivel real establecido. Después de un cierto tiempo, la potencia del campo cambia nuevamente al primer valor establecido. La función automática de cocción se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles de cocción, excepto para 9 y P.

La función automática para el calentamiento rápido es adecuada para platos que primero se calientan a la máxima potencia y luego se dejan cocinando durante un largo tiempo sin tener que controlar.

La función automática para el calentamiento rápido no es adecuada para platos que se asan, se fríen o se guisan y deben voltearse, se les debe echar agua o mezclar frecuentemente, y para platos que tienen que hervir durante mucho tiempo en la olla a presión.



La placa de cocción se enciende y en la zona de cocción se encuentra el recipiente adecuado. Seleccionar una zona de cocción que debe estar apagada (aparece "O" en el visualizador). Presionar en el área del control deslizante y configurar la potencia deseada, y mantenga el dedo unos 3 segundos... En el visualizador del nivel de cocción, se muestran el símbolo "A" y el nivel seleccionado. Cuando se termina el tiempo de calentamiento con energía extra, la zona de cocción cambia al nivel seleccionado, que también se muestra continuamente en la pantalla.

CUADRO DE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCCIÓN

Potencia seleccionada	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5
Tiempo de calentamiento fuerte (seg)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

APAGADO DEL CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Si durante la función automática de cocción reduce la potencia de cocción en esta zona de cocción, durante el funcionamiento, la función automática se desconectará. Puede apagar la función automática para seleccionar la zona de cocción deseada, bajar el nivel a 0 y establecer una nueva etapa de cocción.

ZONA CONECTADA (dependiendo del modelo)

- En algunos modelos, puede combinar dos zonas de cocción en una gran zona conectada. Esto le permite colocar una fuente grande para hornear o una placa de parrilla en esta zona. La fuente para hornear debe ser tan grande que cubra los centros de las zonas de cocción superior e inferior.
- Tamaño máximo de la fuente para hornear: 40 x 25 cm. Para una distribución uniforme del calor, se recomienda una fuente para hornear con el fondo más grueso. La fuente para hornear se calienta mucho durante el calentamiento, así que tenga cuidado con la protección contra las quemaduras.
- Cuando coloque la fuente para hornear, tenga cuidado de no tapar el módulo de control.



El recipiente (fuente) debe tapar siempre el centro de la zona de cocción.

ENCENDIDO DE LA ZONA CONECTADA

- Encender la placa de cocción con el sensor de encendido/apagado (A).
- Las zonas de cocción que desea conectar deben estar apagadas.
- Al tocar el visualizador de potencia seleccionada, se selecciona la primera zona de cocción, y luego toca inmediatamente el visualizador de la zona de cocción adyacente que desea conectar.
- Las líneas iluminadas indican un campo conectado en el que se ilumina solamente el visualizador de potencia inferior y parpadea un "0", la línea intermedia iluminada desaparece.
- Con el control deslizante puede establecer la potencia deseada de la zona de cocción conectada.
- Si desea cambiar la potencia de la zona de cocción conectada presionar primero en el visualizador de la zona inferior.
- Advertencia: La zona de cocción conectada no permite un funcionamiento intensivo, pero solo hasta el nivel 9.

APAGADO DE LA ZONA CONECTADA

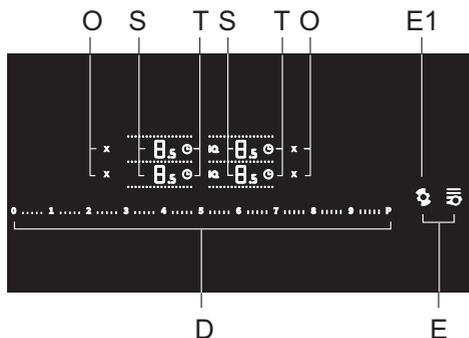
Configure la potencia de la zona de cocción conectada en "0" o apague la zona de cocción con la tecla (O). En el visualizador se mostrará "0". Después de unos segundos, todas las zonas de cocción volverán a funcionar de forma independiente.



Si no hay ningún recipiente en el área de la zona de cocción conectada, esta se desconectará automáticamente después de 2 minutos. La zona inactiva se apaga.



DETECCIÓN DE LA POSICIÓN DEL RECIPIENTE DE COCINA CON CONEXIÓN AUTOMÁTICA (ENLAZAMIENTO) DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (solo en algunos modelos)



La detección de la posición del recipiente se activa automáticamente 10 segundos después de encender el aparato. Si en la placa cocción hay un recipiente, la función de detección de recipiente detecta su posición y automáticamente las zonas de cocción se conectan en función del tamaño del recipiente. Dos zonas de cocción adyacentes se pueden conectar en un área de cocción grande. Solo el visualizador de la zona de cocción inferior permanece activo y visible, y parpadea "0", la línea intermedia (P) desaparece.

Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante. La tecla de detección del recipiente (E1) pasa a estar iluminada por la mitad. La conexión automática de las zonas de cocción es posible entre los campos de cocción adyacentes en dirección vertical. Puede activar la detección de la posición automática del recipiente en cualquier momento durante 10 segundos presionando el botón (E1) para detectar el recipiente. La detección automática del recipiente y la conexión automática de las zonas de cocción tienen un efecto solo en las zonas de cocción que aún no se han activado. Puede apagar las zonas de cocción ajustando la potencia de funcionamiento en "0" o presionando la tecla correspondiente de supresión (O). La función se puede utilizar si en la placa de cocción hay un recipiente o si la placa de cocción está vacía.

En caso de que en la placa de cocción no hay recipientes:

- Encienda la placa de cocción, todas las zonas están en estado »0«.
- Coloque el recipiente en una zona de cocción y en el visualizador de esta zona de cocción comienza a parpadear »0«. Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante. La función automáticamente conecta las zonas de cocción independientemente del tamaño del recipiente.
- Puede continuar con el siguiente recipiente usando el mismo procedimiento.
- Esta función le permite ajustar la potencia más rápido, simplemente coloque el recipiente en cualquier zona de cocción que se detecta automáticamente.

En caso de que el recipiente ya esté en la placa de cocción:

- Encienda la placa de cocción.
- En el visualizador de la zona de cocción donde se encuentra el recipiente parpadea »0«. Ahora puede ajustar la potencia con el control deslizante.
- Si hay varios recipientes en la placa, el dispositivo continuará seleccionando automáticamente la siguiente zona. En el siguiente visualizador de la zona de cocción parpadea »0«.

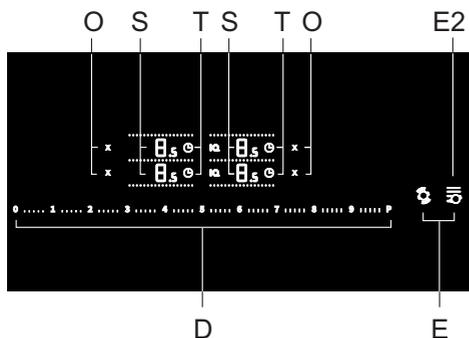
Si se presiona la zona de cocción, apague automáticamente la detección automática de recipiente y configure el dispositivo en operación manual.



En los primeros 10 segundos, la detección automática también se puede desactivar en la configuración del usuario con el parámetro Aut.



FUNCIÓN DE CAMBIO DE POTENCIA MOVIENDO EL RECIPIENTE DE COCINA (solo algunos modelos lo tienen)



El modo de cambio de potencia solo es posible con ciertos modelos solo en la parte izquierda de la placa de cocción. Touch the power level display for the selected left-hand side cooking zone, which will start to flash. The key for the function of adjusting the power by moving the pan (pan motion control) (E2) will light up. Press this key to activate the function. Ambas zonas de cocción en el lado izquierdo se activan como una zona de cocción grande con varios modos de funcionamiento

preestablecidos: la inferior en el nivel 9, la superior en el nivel 3. La tecla de movimiento está fuertemente iluminada. Más adelante puede cambiar los niveles de funcionamiento de estas zonas de cocción a nuevos valores con el mismo procedimiento para cambiar la potencia de cocción tradicional. The pan motion control function can be deactivated by pressing the quick switch-off key (O) for the cooking zone or by setting the power level to 0.

AJUSTE DE LA POTENCIA ADICIONAL - POWER BOOST

Para una cocción rápida, puede activar la configuración para un calentamiento fuerte en todas las zonas de cocción. De esta forma, con la potencia adicional de las zonas de cocción puede calentar una gran cantidad de alimentos.

La potencia adicional se activa durante un máximo de 5 minutos, y luego disminuye automáticamente al nivel 9. Si la placa de cocción no está demasiado caliente, puede reactivarse después de 5 minutos después del apagado automático.

To avoid overheating the electronic control function can automatically switch off the POWER BOOST prematurely and decrease the power level to 9.

Encendido de la potencia adicional «Power boost»

- Seleccionar la zona de cocción y luego tocar el control deslizante (D) en la marca «P».
- El símbolo «P» aparece en el visualizador del nivel de potencia.
- La función POWER BOOST está activada.

Apagado de la potencia adicional «Power boost»

- Apagar la zona de cocción seleccionada con la tecla (O).
- Se reduce la potencia de calentamiento.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

- La placa de cocción está equipada con un ventilador que enfría los componentes electrónicos al cocinar y puede funcionar durante un tiempo después de la cocción.
- La placa de inducción también está equipada con un protector de sobrecalentamiento incorporado, que protege los componentes electrónicos contra daños. El dispositivo de seguridad funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción aumenta demasiado, la potencia de cocción se reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de las zonas calientes se reduce aún más o el mecanismo de seguridad las desconecta por completo. En este caso, aparece F2 en el visualizador. Cuando el panel se enfría, está nuevamente disponible la potencia total de la placa de cocción.

APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando durante la cocción se activan durante demasiado tiempo las teclas (líquido derramado o un objeto colocado sobre las teclas de sensores), las zonas de cocción se desconectan después de 10 segundos. En el visualizador parpadea el símbolo .

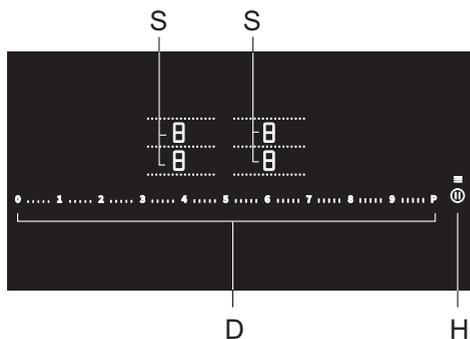
En 2 minutos, el objeto debe ser retirado o limpiado el líquido de las teclas de sensores, de lo contrario la placa de cocción se apagará automáticamente. Puede usar la tecla STOP&GO (H) para recuperar los últimos ajustes con la función de memoria.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Esta función le permite activar todas las configuraciones en las zonas de cocción si ha apagado la placa de cocción por error, pero solo dentro de los 5 segundos posteriores a la desconexión.

- Dentro de los 5 segundos posteriores a la desconexión, la zona de cocción debe encenderse de nuevo en la tecla de encendido/apagado (A). El botón (H) parpadea en el visualizador durante 5 segundos. Durante este tiempo, debe tocar estas teclas y todas las configuraciones se establecerán antes del último apagado.

INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA COCCIÓN - STOP/GO (PAUSA)



Con una función de pausa o intervalo puede interrumpir temporalmente el funcionamiento de toda la placa de cocción hasta 10 minutos durante la cocción. Todas las zonas de cocción se apagan automáticamente. Esto es conveniente si, por ejemplo, el contenido de uno de los recipientes se ha derramado y desea limpiar la placa.

ENCENDIDO O COMIENZO DE LA PAUSA

Una o varias zonas de cocción están activas.

- Presionar la tecla de Stop/Go (H). Escuchará un pitido corto. Todas las configuraciones en el visualizador comienzan a parpadear; la tecla para pausa estará iluminada y también parpadeará.
- Todos los temporizadores configurados o alertas están en pausa.
- Todas las teclas están inactivas, excepto la tecla de pausa y las teclas de encendido/apagado. Si no se presiona ninguna tecla en 10 minutos, todas las zonas de cocción activas se desconectan automáticamente.

APAGADO O FINALIZACIÓN DE LA PAUSA

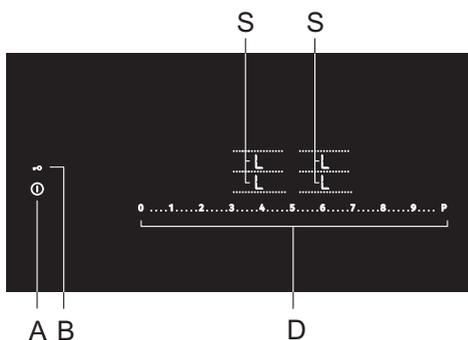
- Antes de los 10 minutos presione la tecla de pausa nuevamente. La placa de cocción funciona con la misma configuración que antes de la pausa.

PROTECCIÓN INFANTIL / BLOQUEO

Puede bloquear la placa de cocción contra un encendido indeseado con el fin de que el calentamiento u otras funciones no se puedan activar fácilmente.



La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera.



Encendido del bloqueo

La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera. Encienda la placa de cocción con la tecla de encendido (A). Tocar la tecla Protección infantil/Bloqueo (B) y manténgala presionada durante 3 segundos. En todas las zonas de cocción, aparece el símbolo "L" durante 5 segundos. La placa ahora está bloqueada. Después de 5 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente y cambia al modo de espera.

Apagado del bloqueo

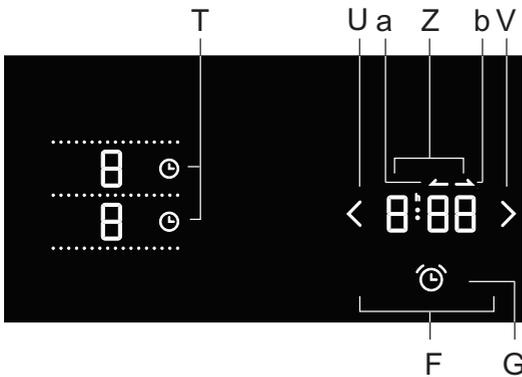
Los elementos de control de la placa de cocción se desbloquean de la misma manera (o en el orden inverso). Encienda la placa de cocción con la tecla de encendido. En todas las zonas de cocción aparece el símbolo "L". Tocar la tecla Protección infantil/Bloqueo (B) y manténgala presionada durante 3 segundos. En lugar de "L", aparece "0" en los visualizadores de todas las zonas de cocción. La placa de cocción ahora está lista para funcionar.

Nota: Si la función de Protección infantil/Bloqueo (B) está activada en los ajustes del modo de usuario (consultar la sección "Modo de configuración del usuario"), la zona de cocción se bloquea automáticamente cada vez que se apaga.



Activar el bloqueo de seguridad antes de que comience con la limpieza para evitar que la placa se encienda.

FUNCIONES TEMPORALES



Esta función permite dos modos de uso:

- Configuración de la función de advertencia (temporizador de cuenta regresiva) que está conectada a toda la placa de cocción. La función solo avisa con una señal acústica de que ha transcurrido el tiempo establecido.
- Establecimiento del temporizador vinculado a la zona de cocción seleccionada. Puede activar su propio temporizador para cada una de las zonas de cocción. Después de que ha expirado el tiempo del programa, la zona de cocción seleccionada se apaga automáticamente.

1 SISTEMA DE ALERTA O TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA

El temporizador de cuenta regresiva funciona de manera independiente y no está conectado a una zona de cocción. Cuando el temporizador de cuenta regresiva está configurado, continuará la cuenta regresiva incluso después de apagar la placa. Solo puede apagar el temporizador de cuenta regresiva cuando la placa está encendida.

Encendido del temporizador de cuenta regresiva

La placa de cocción está encendida.

- Toque la tecla de ajuste del temporizador (G). La tecla comenzará a parpadear.
- En el visualizador del temporizador aparece "0:00".
- Use los botones (U) y (V) para configurar el tiempo deseado. Si no establece el tiempo en diez segundos, el temporizador se apaga automáticamente.
- Cuando el temporizador de cuenta regresiva está activo, el selector del temporizador está fuertemente iluminado.
- El temporizador también permanece activo si apaga la placa de cocción.

Apagado del temporizador de cuenta regresiva

- Si la placa de cocción está apagada, toque la tecla de encendido/apagado para encenderla.
- Al mismo tiempo, toque (U) y (V) para el temporizador/temporizador de cuenta regresiva.
O bien:
- Toque la tecla (U) del temporizador de cuenta regresiva/temporizador y manténgala presionada hasta que "0:00" aparezca en el visualizador.

2 TEMPORIZADOR

El reloj programador facilita la cocción ya que se puede visualizar y elegir el tiempo de funcionamiento para cada placa. Tras transcurrir el tiempo establecido la placa se apagará automáticamente, escuchándose un sonido de aviso. El sonido se podrá apagar pulsando cualquier botón, o bien, transcurrido un tiempo se apaga automáticamente. El reloj programador se puede utilizar individualmente para cada placa. El reloj programador se podrá usar sólo con las placas que estén en funcionamiento.

Pantalla de tiempo de cocción - Cronómetro

La placa está encendida.

- Presione el botón para elegir el reloj programador para la placa que desee programar (T). El botón empezará a parpadear.
- En la pantalla del temporizador aparece el tiempo transcurrido desde que se ha conectado la zona de cocción correspondiente y un símbolo de cuenta regresiva (b).

Ajuste del temporizador

La placa de cocción está encendida.

- En la pantalla del reloj programador se ve el tiempo transcurrido desde que fue encendida la placa correspondiente "1:15" así como una cuenta progresiva.
- Mediante el tacto de la pantalla del reloj (Z) se puede poner el tiempo "0:00" y una cuenta regresiva. Mediante los botones (U) y (V) se puede establecer el tiempo deseado de funcionamiento. El botón para el reloj programador, para cada placa, estará iluminado de manera visible.
- Si no establece la hora con las teclas (U) y (V) en 5 segundos, el temporizador se apaga automáticamente.
- Repetir los mismos pasos para configurar el temporizador o el cronómetro para otra zona de cocción activa.



Si hay un programa de tiempo activo para varias zonas de cocción, en el visualizador se mostrará el último tiempo que se seleccionó. Pero cuando el tiempo cae por debajo del minuto, se muestra esa zona. El último minuto antes de que finalice el tiempo establecido en la pantalla se mostrará el tiempo en segundos.

Apagado del temporizador

- Toque la tecla del temporizador para seleccionar el temporizador/temporizador de cuenta regresiva que quiere apagar
- Al mismo tiempo, toque las teclas (U) y (V) para el temporizador/temporizador de cuenta regresiva. O bien:
- Toque la tecla (U) del temporizador/temporizador de cuenta regresiva y manténgala presionada hasta que en el visualizador aparezca 0:00.

Apagado del temporizador/temporizador de cuenta regresiva

Cuando el tiempo establecido o el tiempo de funcionamiento finaliza suena una alarma suena, la tecla de selección del temporizador/temporizador de cuenta regresiva para esta zona de cocción parpadea y en el visualizador del temporizador parpadea "00".

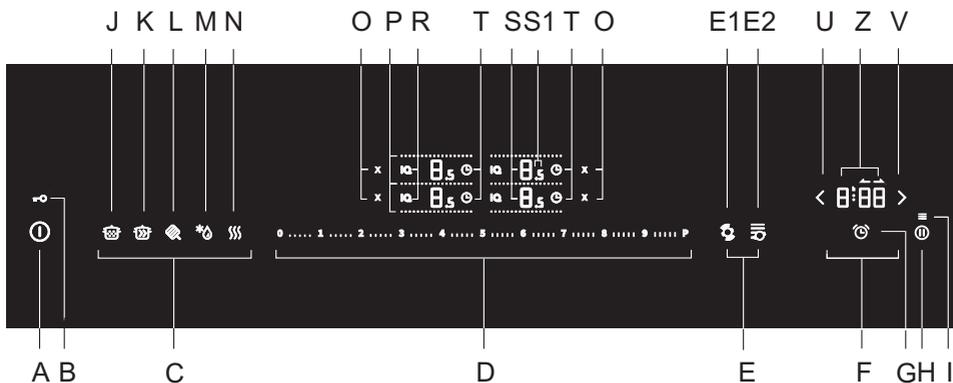
- Para apagar la alarma, toque cualquier tecla.

Para ajustar el tiempo de cocción más rápido, puede mantener presionadas las teclas (U) o (V). Si presiona la tecla (U) inmediatamente después de encender el temporizador/temporizador de cuenta regresiva, puede configurar el tiempo de funcionamiento deseado, comenzando a la 1:00 (1 hora). El temporizador tiene prioridad sobre el apagado de seguridad al alcanzar el tiempo de operación máximo permitido.

La duración de la alarma se puede cambiar en los ajustes del usuario con el parámetro "Sou". Existe un parámetro adicional "Uol" que especifica el volumen de la alarma. En los ajustes de usuario, puede desactivar el cronómetro automático (count-up) para la zona de cocción activada con el parámetro "CLo". En este caso, después de seleccionar el temporizador, aparecerá "0:00" en la pantalla y se activará el cronómetro (temporizador).

PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA - FUNCIÓN IQ

El sistema IQcook controla automáticamente el proceso de cocción, pero las funciones no se apagan automáticamente después de la cocción. Esto debe hacerse manualmente o configurar el RELOJ - temporizador de cuenta regresiva o minuteru.



APLICACIÓN DE LAS FUNCIONES

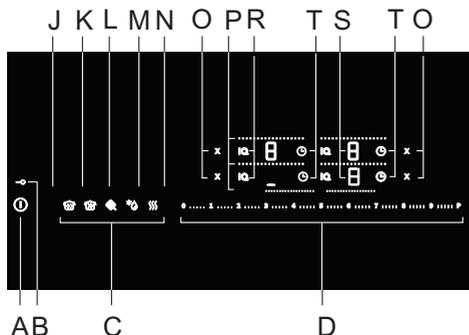
Puede usar el sistema IQcook en cualquier zona de cocción tocando las teclas IQ y seleccionando el programa de cocción.

Para todas las funciones que no sean las de asado, es obligatorio el uso de la tapa. Solo en este caso se garantiza el funcionamiento óptimo de los programas. Debe usar el mismo recipiente hasta el final del proceso de cocción.

La zona de cocción y el fondo del recipiente deben estar siempre limpios y secos antes de comenzar.

Proceso de preparación:

- Llenar el recipiente con agua y comida y colóquelo en la zona de cocción.
Cuando cocine con agua, tenga en cuenta la regla de que el nivel del agua debe estar por lo menos 50 mm por debajo de la parte superior del recipiente.



Cubra el recipiente con la tapa.

- Presionar la tecla de encendido/apagado de la placa de cocción (A). Se oye un breve pitido.
- Activar el sistema IQcook tocando el símbolo IQ en la zona de cocción seleccionada. Se iluminan todos los programas de cocción posibles (C) y el símbolo de IQ se ilumina completamente. Seleccionar el programa de cocción deseado. Sólo el programa de freír/sellar

(L) permite realizar ajustes adicionales en la zona de control de potencia. Seleccionar el nivel deseado. El programa de cocción automático se activa y la cocción se inicia dentro de los 5 segundos siguientes a la pulsación de la tecla de programa IQ seleccionada. El símbolo IQ se ilumina y en el visualizador aparece " _ " - inicio de la cocción

- Puede establecer una de las funciones del temporizador (F).



COCCIÓN LENTA

La función se utiliza para platos que deben prepararse durante mucho tiempo, con un calentamiento lento y el mantenimiento de un ligero punto de ebullición. Platos: SOPAS, GOULASH, GUIOS, SALSAS, ARROZ,...

Con el programa Cocción lenta, se puede combinar varios programas, por ejemplo: preparar una salsa boloñesa. Primero seleccionamos el programa cocer en el que calentamos el aceite, se añade la cebolla y se saltea, luego se añade la carne, el agua, los tomates, las especias,... A continuación, en esta o cualquier otra zona de cocción seleccionamos el programa de cocción lenta y hervimos la salsa a una temperatura más baja hasta el final.

El programa de cocción lenta puede activarse después de que el plato cocinado haya alcanzado el punto de ebullición mediante un ajuste manual. Por ejemplo: hierva la sopa manualmente en el nivel 9 o P; luego, cambie al programa de cocción lenta para continuar cocinando a fuego lento.

Función de seguridad del sistema IQ - smartsense

Smartsense se asegura de que la comida en la cacerola no se queme.

El símbolo "b" aparece en el visualizador y la placa de cocción emite una señal acústica. El sistema interrumpe el suministro de energía. Los símbolos permanecen encendidos hasta que el usuario los apaga.

Nota:

Arroz: debe lavarse previamente en agua. Tenga en cuenta que se deben agregar de dos a tres medidas de agua para una medida de arroz.

Durante el proceso de funcionamiento, en el visualizador aparecen los símbolos:

La temperatura óptima aún no ha alcanzado " _ "

La temperatura óptima ya se ha alcanzado " = ".

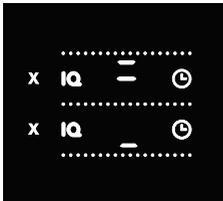


COCCIÓN CON MAYOR CANTIDAD DE AGUA

La función permite un calentamiento rápido del agua a ebullición y luego mantiene la ebullición. Adecuado para la preparación de platos en base de agua y platos cocinados en agua hirviendo. Platos: HORTALIZAS, PATATAS, FIDEOS,...

Nota: Las verduras, especialmente las patatas, deben lavarse bien en agua antes de cocinarlas. Esto evita la formación de espuma durante el proceso de cocción. Cuando el agua se calienta hasta el punto de ebullición (y el recipiente está tapado), el símbolo "=" se ilumina y se escucha una señal acústica.

Algunos tipos de platos pueden tener mucha espuma al cocinar. Levantar la tapa y mezclar el contenido. Utilizar una tapa con ventilación. Cuando cocine con una gran cantidad de agua, puede que no haya ebullición visible. Dejar la tapa en el recipiente hasta que el agua del sistema se caliente a un ligero punto de ebullición. La intensidad del proceso de ebullición también puede depender del tipo de recipiente y de la tapa.



Durante el proceso de funcionamiento, en el visualizador aparecen los símbolos:

La temperatura óptima aún no ha alcanzado "=".

La temperatura óptima ya se ha alcanzado "=".

ASADO

Adecuado para preparar carne en diferentes niveles de potencia. La carne se asa uniformemente y se mantiene jugosa.

La función de freír/sellar es adecuada para cacerolas que sólo requieren una pequeña cantidad de aceite, hasta una profundidad de 10 mm. Cuando se haya alcanzado la temperatura del aceite adecuada, aparece el símbolo "=" en el visualizador. La placa de cocción emitirá un pitido y la comida se puede añadir a la cacerola.

Adecuado para ASAR TODO TIPO DE CARNES, PESCADO, PANQUEQUES, HUEVOS, VERDURAS, etc.

Nota: Panqueques: extender el aceite uniformemente sobre la superficie del recipiente y colóquelo en la zona de cocción. Encender el sistema IQ. Cuando aparezca el símbolo (=) en la pantalla, agregue la masa de panqueque. Para cada siguiente panqueque, primero coloque la sartén vacía con aceite en la zona de cocción durante unos 30 segundos, y luego vuelva a agregar la masa para panqueques.

El nivel de potencia deseado se puede ajustar al inicio, o se puede cambiar durante el funcionamiento.

Potencia de funcionamiento:

Nivel 1 = Muy baja

Nivel 2 = baja (preestablecida)

Nivel 3 = Media

Nivel 4 = Alta

Para elegir el nivel de potencia, primero pulsar el programa IQ freír/sellar. A continuación, todos los niveles posibles de 1 a 4 aparecen en la pantalla durante unos segundos, después de lo cual la pantalla vuelve al nivel 2 (valor preestablecido).

Mientras se muestra el nivel de potencia, puede presionar la parte correspondiente del control deslizante para ajustar el nivel de potencia de cocción. También puede ajustar el nivel de potencia más tarde, durante la cocción, pulsando primero la tecla IQ y, a continuación, ajustando el nivel de potencia deseado.



La temperatura preestablecida es baja en el nivel.

Durante el proceso de funcionamiento, en el visualizador aparecen los símbolos:

La temperatura óptima aún no ha alcanzado " _".

La temperatura óptima ya se ha alcanzado "=".

* DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS

Esta función es adecuada para descongelar todo tipo de alimentos congelados. La función también es adecuada para derretir chocolate.

MANTENIMIENTO DEL CALOR DE LOS PLATOS

Esta función es adecuada para todo tipo de alimentos que desee conservar calientes. Mantiene la comida caliente a una temperatura de aproximadamente 70°C. También es adecuado para la preparación de vino cocido.

Ejemplo:

Si está preparando goulash con la función de cocción lenta, cambie a este sistema después de la cocción y el plato se mantendrá caliente.

Durante el proceso de funcionamiento, en el visualizador aparecen los símbolos:

La temperatura óptima aún no ha alcanzado " _".

La temperatura óptima ya se ha alcanzado "=".

APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN

Puede apagar la zona de cocción presionando la tecla correspondiente (O), que se ilumina al lado de la zona de cocción activa. Si todas las zonas de cocción están en el nivel 0, después de 10 segundos, toda la placa de cocción se apaga.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

La placa de vitrocerámica también está equipada con un indicador de calor residual H. La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno emitido por el recipiente. El calor residual puede usarse para mantener la temperatura de la comida o para derretir después de que se enciende el símbolo H después de apagar la placa de cocción. Cuando el símbolo H desaparece, la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga cuidado, ya que existen riesgos de quemaduras!

LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Por razones de seguridad la placa de cocción está equipada con un limitador de duración del funcionamiento para cada zona de cocción. La duración de la operación está determinada por el último nivel de cocción programada. Si no cambia los niveles de cocción durante mucho tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto período de tiempo.

Nivel de cocción	1	2 2.5	3	4 4.5	5	6 6.5	7 7.5	8 8.5	9	P*				* 	
Tiempo máximo de funcionamiento en horas	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

* Después de 5 minutos, el nivel disminuye automáticamente a 9, luego se apaga después de 1.5h

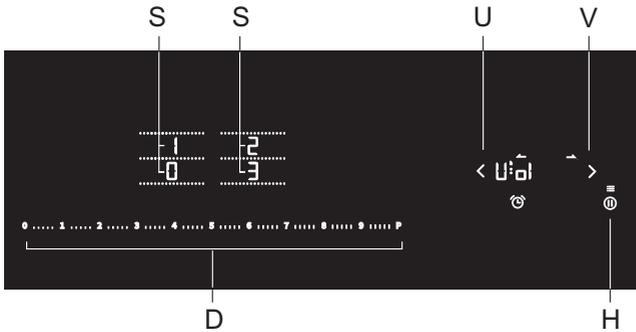
APAGADO DE TODA LA PLACA DE COCCIÓN

Puede apagar la placa de cocción en cualquier momento tocando la tecla de encendido/apagado (A).

AJUSTES DEL USUARIO

AJUSTES DE LOS PARÁMETROS PARA LOS SONIDOS, AUTOMÁTICO Y CIERRE

En el aparato puede cambiarse el tono de sonido, la duración de la alarma, activarse el cierre automático, desactivar el reloj automático, así como desactivar la detección automática de recipientes. El menú para el ajuste de parámetros puede activarse de la siguiente forma, pulsando durante 3 segundos el botón de pausa (F). En la pantalla del reloj programador se ve el parámetro "Uol", que muestra el volumen de sonido. Presionando el botón para cambiar el valor del reloj programador (L) y (M) se pueden modificar los ajustes.



Uol: Volumen de alarma y sonidos de aviso

Sou: Duración de la alarma

Loc: Cierre automático

Aut: Detección automática de recipientes

CLo: Activación automática del reloj

P xx: Potencia máxima total (el ajuste es posible en un intervalo de 2 minutos tras enchufar el aparato a la red)

En la pantalla de la potencia de las placas se muestran los valores de los parámetros que se pueden elegir. Se puede modificar el valor mediante el botón de cada parámetro, que se enciende de manera visible. Todos los parámetros pueden ser aceptados y guardados mediante el botón de pausa (F), el cual debe ser presionado durante 2 segundos. En ese momento se escuchará un sonido corto. En caso de no querer guardar los nuevos parámetros se deberán apagar los ajustes de usuario pulsando el botón de encendido/apagado.

Volumen de la alarma y de las señales acústicas »Uol«

Puede establecer los siguientes valores:

0 en el visualizador = apagado (no se aplica a la alarma y al sonido de error)

1 en el visualizador = volumen mínimo

2 en el visualizador = volumen medio

3 en el visualizador = volumen máximo (predeterminado)

En cada cambio se oye una señal acústica corta con un nuevo volumen ajustado.

Duración de la alarma »Sou«

Puede establecer los siguientes valores:

0 en la pantalla = 5 segundos

0.5 en la pantalla = 1/2 minuto

1 en la pantalla = 1 minuto

2 en la pantalla = 2 minutos (por defecto)

Bloqueo automático para los niños »Loc«

Si activa la función de bloqueo automático en el modo de configuración del usuario,

0 en el visualizador = apagado (predeterminado)

1 en el visualizador = encendido

Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática »Aut«

Si desactiva la función de detección de posición del recipiente con conexión automática en el modo de configuración de usuario, siempre podrá operar el dispositivo manualmente (hasta que se vuelva a activar)

0 en el visualizador = apagado

1 en el visualizador = encendido (predeterminado)

Activación automática del reloj »CLO«

Si desactiva la función de detección de posición del recipiente con conexión automática en el modo de configuración de usuario, siempre podrá operar el dispositivo manualmente (hasta que se vuelva a activar)

0 en el visualizador = apagado

1 en el visualizador = encendido (predeterminado)

Potencia total máxima »Pxx« (xx es el símbolo de la potencia)

Esta opción se activa mediante tras enchufar el aparato, manteniendo presionado el botón de pausa (F) durante 3 segundos. En la pantalla del reloj programador aparecerá P 74, lo que significa una potencia total de 7.4 kW. Presionando el botón para cambiar el valor mostrado en el reloj programador (L) y (M) se pueden modificar también los límites de la potencia. Este ajuste es posible sólo durante los primeros 2 minutos tras haber conectado el aparato a la red eléctrica. Si quieren modificarlo más adelante primero tendrán que desconectar el aparato de la red eléctrica durante unos segundos.

Límites de la potencia máxima del aparato

Si la instalación eléctrica de su hogar tiene un límite de corriente diferente, se puede reducir el consumo máximo de energía de la placa de cocción:

P23 en el visualizador = 2,3 kW = 10 A

P28 en el visualizador = 2,8 kW = 12 A

P30 en el visualizador = 3,0 kW = 13 A

P37 en el visualizador = 3,7 kW = 16 A

P74 en el visualizador = 7,4 kW = 2 x 16 A (preestablecido)

Se pueden aceptar los cambios realizados en los ajustes presionando durante 2 segundos el botón de pausa (F). En ese momento usted podrá escuchar un sonido corto. Si no desea guardar ningún parámetro nuevo presione el botón de encendido/apagado.



En el caso de una limitación de potencia, la configuración y la potencia de cocción pueden ser limitadas. El dispositivo incorpora un sistema de administración de energía que asegura que el impacto de la potencia reducida se minimice.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

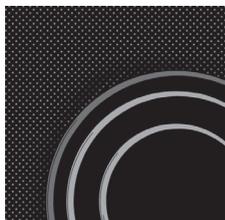
Limpie la superficie vitrocerámica enfriada después de cada utilización. Si no lo hace, al utilizarla la próxima vez los restos de alimentos, hasta los más pequeños, se quemarán en la placa caliente. Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman en la superficie una película protectora contra la suciedad.



Antes de cada utilización, quite el polvo de la superficie vitrocerámica y la posible suciedad del fondo de las ollas que podría rayar las zonas de cocción.



No utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También hay riesgo de dañarla si se usa aerosoles agresivos o detergentes no adecuados.



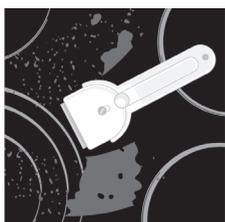
Los símbolos y las marcas en el panel de mando se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo dañado.

Puede eliminar **las pequeñas manchas de suciedad** con una esponja húmeda. Luego seque la superficie a fondo.

Puede eliminar **las manchas de agua** con una solución suave de vinagre, pero no debe pasarla sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni aerosoles agresivos para eliminar el sarro.



La suciedad más difícil de eliminar debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. **Cerciórese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier residuo podría dañar la superficie vitrocerámica.**



Utilice una cuchilla especial para quitar suciedades adheridas y duras. Manéjela con cautela para evitar heridas.



Utilice la cuchilla sólo cuando no puede eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con detergentes especiales para superficies vitrocerámicas.



Sostenga la cuchilla bajo un **ángulo adecuado** (de 45° a 60°). Pase con la cuchilla por la superficie vitrocerámica **presionándola ligeramente** para quitar la suciedad. Cuide que la manilla de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.



 **No coloque la cuchilla perpendicularmente a la placa de cocción y no arañe con su punta la superficie vitrocerámica.**

El azúcar o los platos que contienen azúcar pueden dañar para siempre la superficie vitrocerámica, por ello es necesario eliminar inmediatamente los residuos de azúcar o de platos azucarados de la placa de cocción, aun cuando todavía está caliente.

 El cambio de brillo de la superficie vitrocerámica no es considerado como un daño, sino que es una consecuencia del uso normal de la placa de cocción. A menudo es debido a restos quemados de alimentos o a los fondos de ollas (ollas de aluminio o de cobre) que son difíciles de limpiar completamente.

Advertencia: Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su eliminación no es objeto de garantía.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RUIDO Y SUS CAUSAS DURANTE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
Generados por la inducción	La tecnología de inducción se basa en las propiedades de algunos metales bajo el efecto electromagnético. El resultado son las denominadas corrientes parásitas (de Foucault) que hacen que las moléculas oscilen. Estas oscilaciones (vibraciones) son transformadas en calor. Dependiendo del tipo de metal, esto podría causar en ruidos bajos.	Esto es normal y no es resultado de algún mal funcionamiento.
Zumbido como de un transformador	Ocurre cuando se cocina a un nivel de potencia alto. La razón de esto es la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla o sartén.	Este ruido desaparecerá o se debilitará cuando se reduzca el nivel de potencia.
Vibración y crujido de los utensilios de cocina	Este ruido aparece en los utensilios de cocina (ollas o sartenes) fabricados de diferentes materiales.	Es el resultado de vibraciones a lo largo de las superficies adyacentes de las diferentes capas de material. Este ruido depende de los utensilios de cocina. Puede variar dependiendo de la cantidad y el tipo de comida que se cocina.
Ruido del ventilador	El correcto funcionamiento de los componentes electrónicos de la inducción requieren el control de la temperatura. Por lo tanto, la placa de cocción está provista de un ventilador que funciona con diferentes velocidades, dependiendo de la percepción de la temperatura.	El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

FUNCIONES DE SEGURIDAD Y VISUALIZACIÓN DE ERRORES

La cocina está equipada con sensores para proteger contra el sobrecalentamiento. En este caso, las zonas de cocción o toda la placa de cocción se puede desconectar temporalmente de forma automática.

Error, posible causa, eliminación de errores

- Una señal acústica ininterrumpida y ,
 - Agua derramada sobre las superficies de los sensores u objetos colocados sobre las superficies de los sensores. Limpiar la superficie de los sensores.
- Se muestra »F2«
 - Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.
- Se muestra »F«
 - Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.



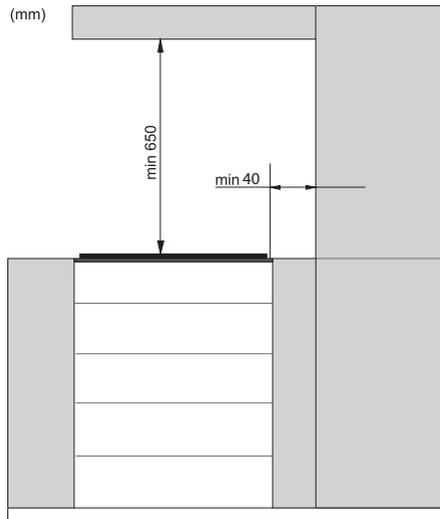
Si se produce una interferencia en el funcionamiento o si el error "F" no desaparece, apague la placa de cocción durante unos minutos (afloje el fusible o apague el interruptor principal), luego vuelva a conectarlo a la red y encienda el interruptor principal.

Si los problemas persisten a pesar de observar el consejo llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamación de garantía por conexión o uso incorrecto del aparato no está cubierta por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.

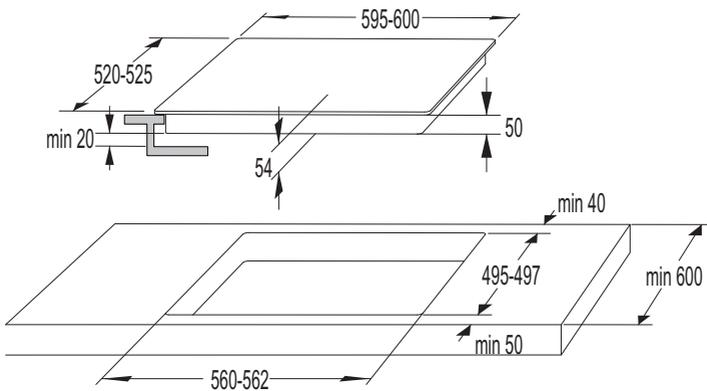


Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).

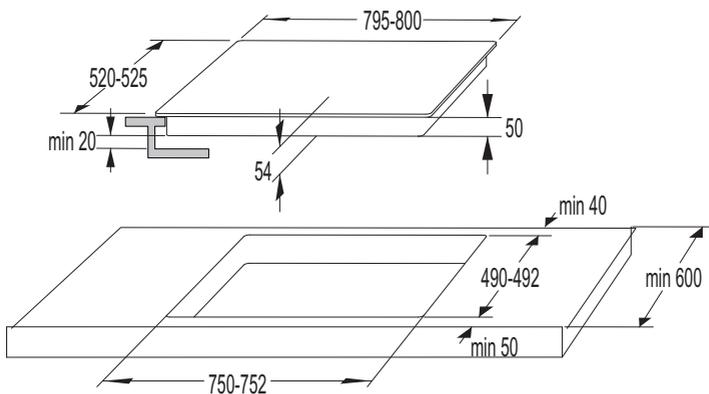
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA



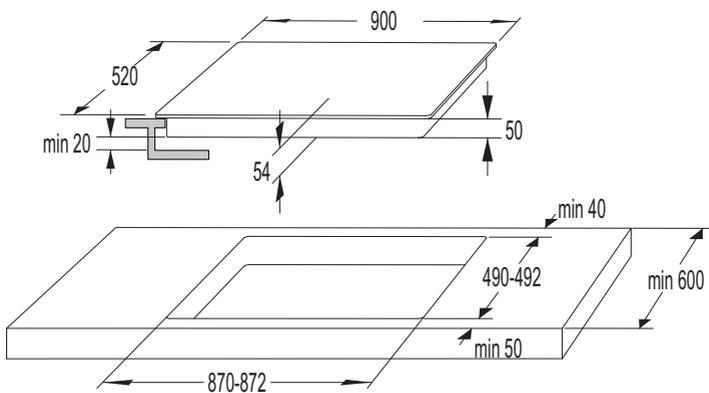
- El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
- Si el espesor de la encimera es superior a 35-50 mm, la abertura para la placa de cocción debe realizarse en el centro del horno, con suficiente espacio libre desde el borde delantero de la encimera para que la placa de inducción no toque la placa de cocción del horno.



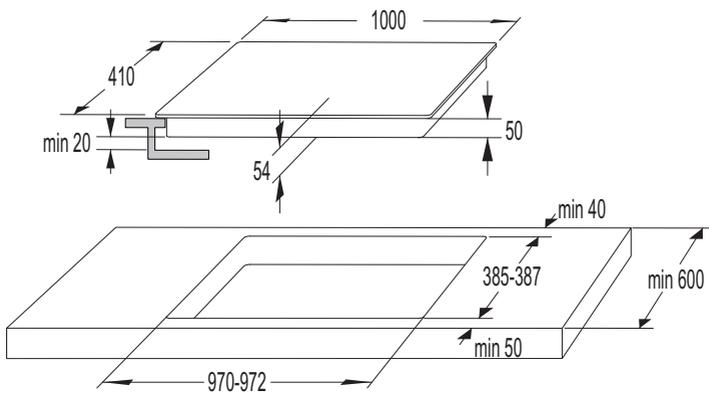
60cm



80cm



90cm



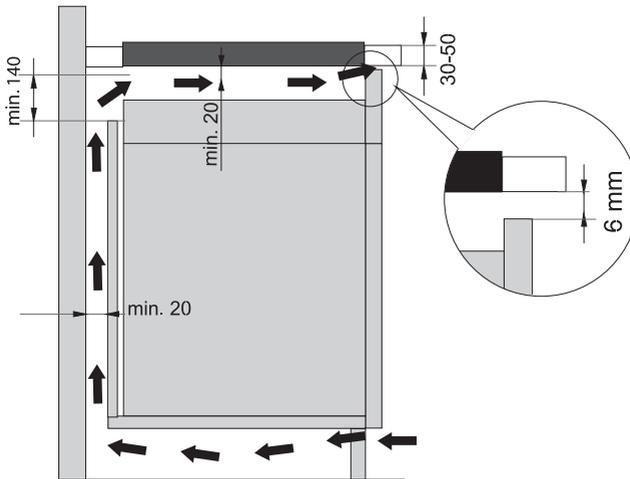
100cm

ABERTURAS DE VENTILACIÓN EN EL ARMARIO INFERIOR DE LA COCINA

- El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una suficiente circulación de aire.

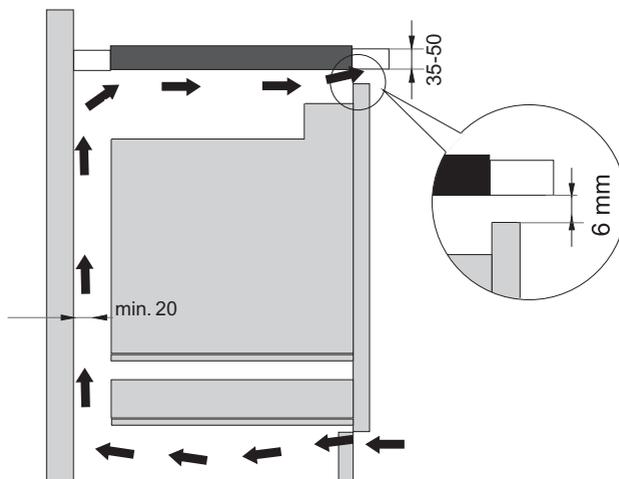
A Armario inferior con cajón

- Debe haber una abertura con una altura no inferior a 140 mm a lo largo de todo el ancho del mueble en la pared posterior del mueble. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.
- La placa está equipada con un ventilador situado en la parte inferior. Si hay un cajón debajo del armario de la cocina, no lo utilice para guardar objetos pequeños o papel, ya que podrían dañar el ventilador y el sistema de refrigeración si son aspirados por el ventilador. Además, no utilice el cajón para almacenar papel de aluminio, sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga estas sustancias alejadas de la placa de cocción. ¡Peligro de explosión! Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de entrada del ventilador.



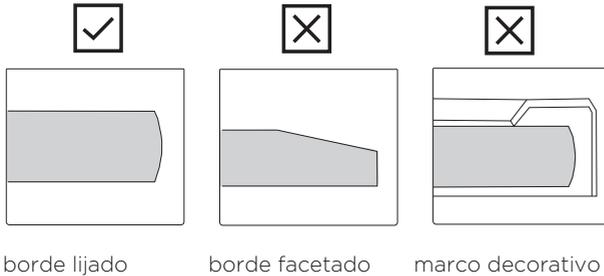
B Armario inferior con horno

- La instalación del horno debajo de una cocina de inducción es posible para los tipos de hornos EVP4 .., EVP2 .., EVP3 .., con un ventilador de refrigeración. Antes de instalar el horno, es necesario quitar la pared posterior del elemento de cocina en el área de la abertura de instalación. Asimismo debe garantizarse una abertura mín. de 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del elemento.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.



MONTAJE EMPOTRADO A LA ENCIMERA - FLUSH MOUNT

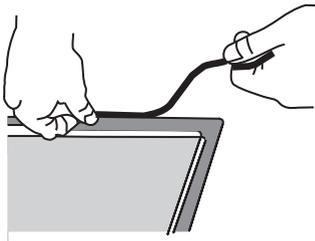
Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



1. Instalación del aparato:

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato.

La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera. Coloque la cinta de sellado en el borde inferior del vidrio del aparato.

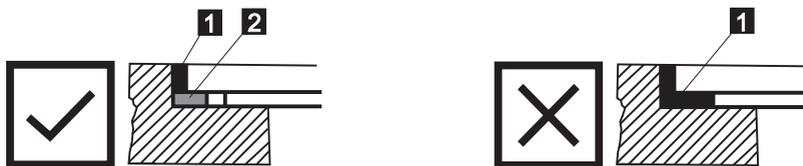


Primero, baje el cable de alimentación a través del corte en la encimera. Coloque el aparato en el centro del corte.

Conecte el aparato a la red (consultar las instrucciones para Conectar el aparato). Probar el funcionamiento del aparato antes de sellarlo.

Sellar el espacio entre el aparato y la encimera con masilla de silicona. La masa de silicona con la que sella el aparato debe ser resistente a la temperatura (al menos 160°C). Alisar la masilla de silicona con una herramienta adecuada.

Seguir las instrucciones para la masilla de silicona seleccionada. No encender el aparato hasta que la silicona esté completamente seca.



1. Masilla de silicona, 2. Cinta de sellado



En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consulte con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.

2. Extracción del aparato empotrado

Desconectar el aparato de la red eléctrica.

Retirar el sello de silicona del borde con una herramienta adecuada. Retirar el aparato presionando hacia arriba desde la parte inferior.

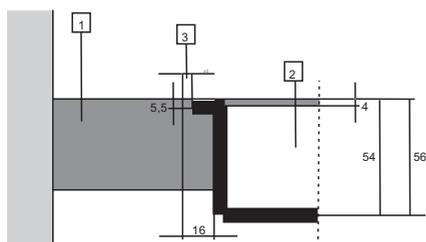


¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!



El departamento de reparaciones es responsable solo de la reparación y el mantenimiento de la placa de cocción. Con respecto a la reinstalación (alineado con el plano de la superficie de trabajo) de la placa de cocción consulte con su distribuidor especializado de equipamientos de cocina.

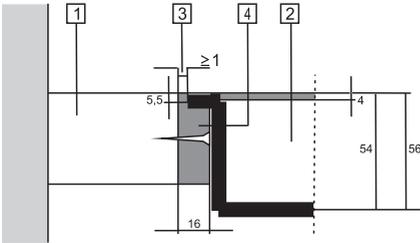
Encimera de piedra natural



- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura

Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm).

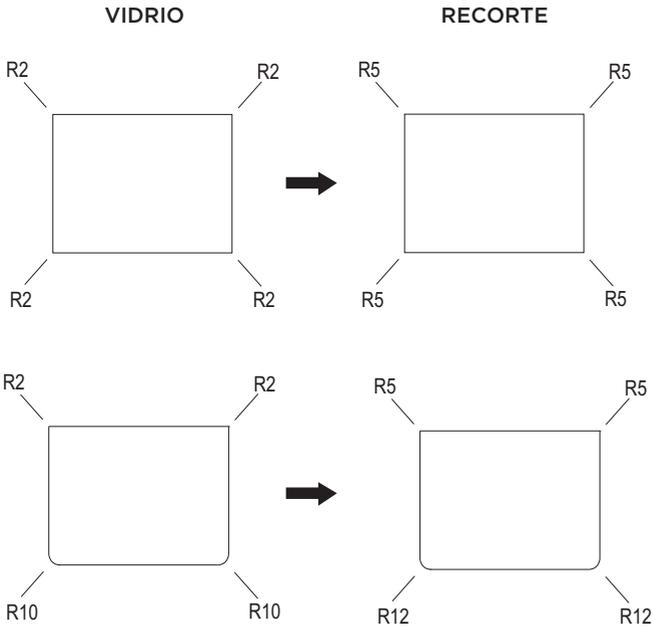
Encimera de cerámica, madera o vidrio



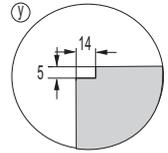
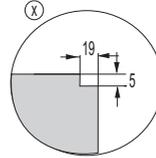
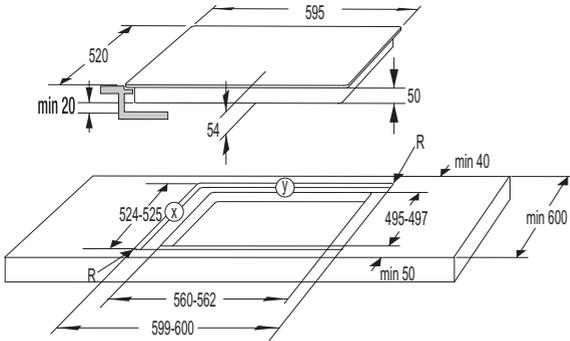
- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura
- 4 - Marco de madera de 16mm de grosor

Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

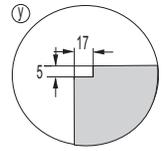
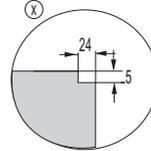
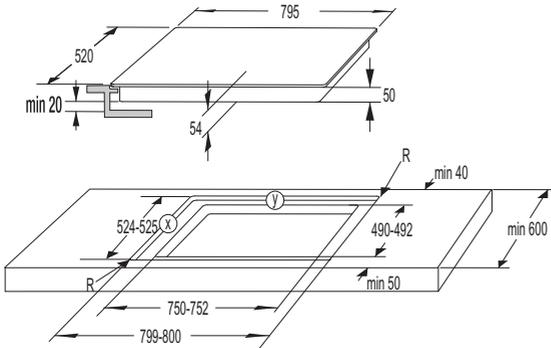
Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).



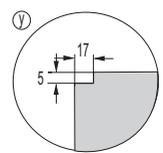
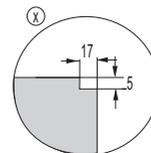
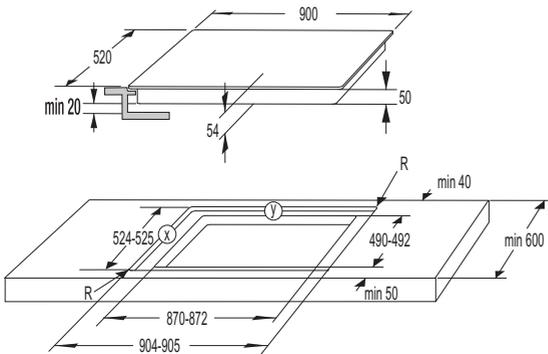
DIMENSIONES DEL RECORTE DE LA PLACA DE COCCIÓN INTEGRADA - FLUSH MOUNT (según el modelo)



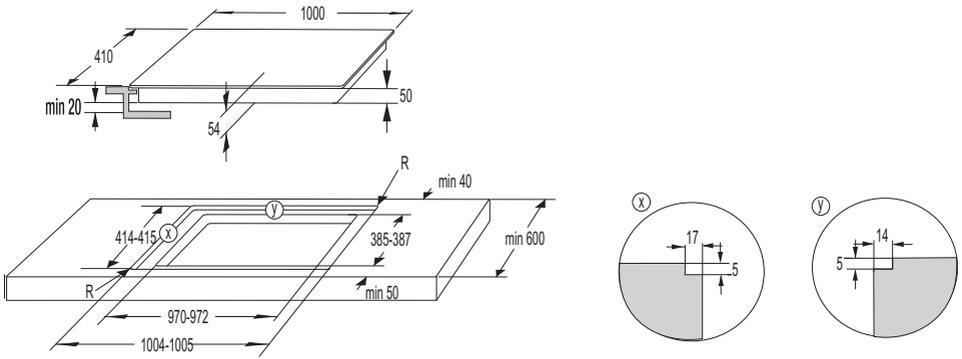
60cm



80cm



90cm



100cm



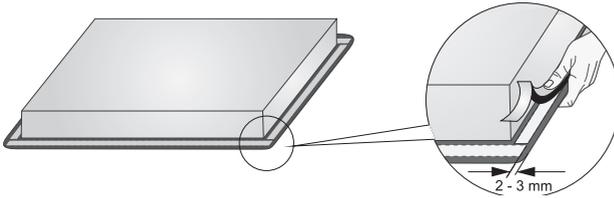
En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm.

INSTALACIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

💡 ¡En algunos aparatos la junta ya está puesta!

Antes de proceder a la instalación del aparato, hay que sellar la junta de espuma en el borde inferior de la placa vitrocerámica. La junta está adjunta al aparato.

- Primero quite de la junta la lámina protectora.
- Pegue la junta en la parte inferior del vidrio (2-3 mm del borde). La junta debe cubrir el marco de vidrio entero. En los ángulos no debe sobreponer las juntas.
- Al poner la junta no debe tocar el vidrio con objetos afilados.



¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

- La encimera debe estar perfectamente nivelada.
- Proteja de manera adecuada el hueco practicado en la encimera.

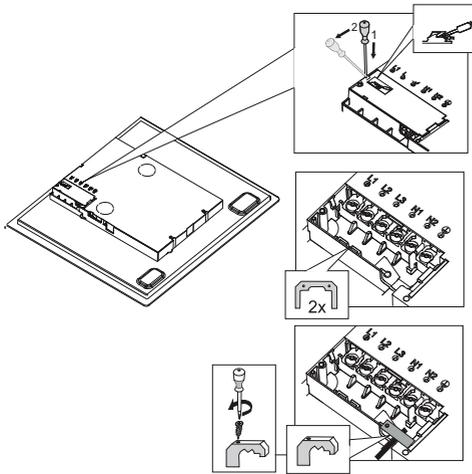
CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La protección de la instalación eléctrica debe estar de acuerdo con los reglamentos en vigor.
- Antes de la conexión debe comprobar si la tensión indicada en la placa es igual a la de la red eléctrica.
- En la instalación eléctrica debe ser previsto un interruptor que separe el aparato en todos los polos de la red eléctrica y en el cual en la posición abierta la distancia entre los contactos sea de 3 mm como mínimo. Conviene los fusibles, los interruptores de corriente, etc.
- El conector debe ser seleccionado en función de la corriente que aceptan la instalación y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.



La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.

CONEXIÓN



1. Comprobar el voltaje. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de la red eléctrica. La tensión de la red eléctrica (220-240 V entre L y N) debe ser comprobada por un experto utilizando un dispositivo de medición adecuado.
2. Abrir la tapa de la caja de terminales de conexión.
3. Conectar los cables de acuerdo con su tipo de aparato. Los puentes se suministran en el terminal de conexión.

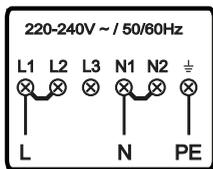
CABLE DE ALIMENTACIÓN (aparato sin cable de alimentación)

- Para la conexión se puede utilizar lo siguiente:
- Cables de conexión aislados con PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o superiores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,0 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera que protege el cable de ser extraído.

ESQUEMA DE CONEXIÓN

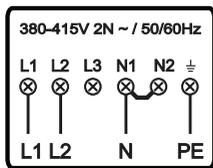
Conexión monofásica (32 A)

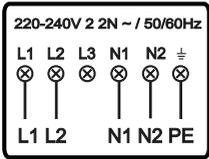
- Conexión monofásica (220-240V- /50/60Hz):
 - ▷ La tensión entre la línea y el conductor neutro es de 220-240 V-. Instale un puente entre los terminales L1 y L2, y entre los terminales N1 y N2.
 - ▷ El circuito debe estar equipado con un fusible de al menos 32 A. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 4 mm².



Conexión bifásica (16A)

- 2 fases, 1 conductor neutro (380-415V 2N - /50/60Hz):
 - ▷ La tensión entre la línea y el conductor neutro es de 220-240 V-; la tensión entre líneas es de 380-415 V-. Instale un puente entre los terminales N1 y N2. El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de al menos 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².





- 2 conductores de línea, 2 conductores neutros (220-240V 2 2N - /50/60Hz):
 - ▷ La tensión entre las líneas y el conductor neutro es de 220-240 V-.
 - ▷ El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de por lo menos 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².

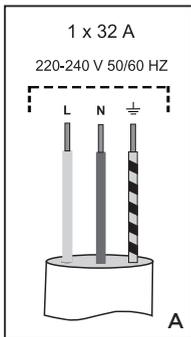
Los aparatos con un ancho de 30 centímetros (dos zonas de cocción) sólo permiten la conexión monofásica. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (aparato con cable de alimentación)

- El aparato debe estar conectado de manera fija directamente a la red eléctrica.
- Los dispositivos de desconexión de la red eléctrica deben cumplir con la normativa vigente.
- No extienda el cable de alimentación y no lo conduzca por bordes afilados.
- Si el aparato se instala encima de un horno, asegúrese de que el cable de alimentación nunca esté en contacto con las partes calientes del horno.

Conexión monofásica

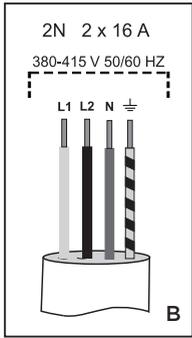
- Conectar el aparato como se muestra en el Diagrama A. Si su red eléctrica no permite un fusible de 32 A, la potencia del aparato debe reducirse o limitarse en consecuencia.
- Consultar el capítulo AJUSTE DE LA POTENCIA MÁXIMA TOTAL DEL APARATO.



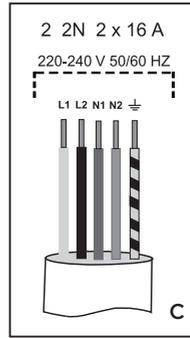
- L = Marrón
- N = Azul
- ⏏ = Amarillo y verde

Conexión bifásica

- Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 1 conductor neutro, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama B.
- Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 2 conductores neutros, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama C.



L1 = Marrón
L2 = Negro
N = Azul
⏏ = Amarillo y verde



L1 = Marrón
L2 = Negro
N1 = Azul
N2 = Gris
⏏ = Amarillo y verde

ELIMINACIÓN



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El **símbolo** situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.

