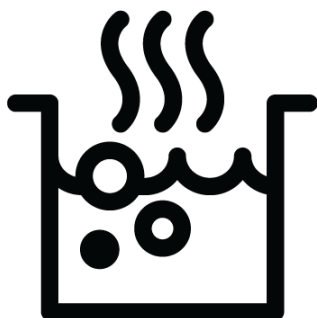




Placa empotrada

Manual del usuario



WVH60FFB01

®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia

185920404_2/ ES/ R.AB/ 12.11.25 08:45
7757183630

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Whirlpool. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Antes de utilizar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. Guárdelas a mano para futuras consultas.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ...	4
1.1 USO PERMITIDO	4
1.2 INSTALACIÓN	5
1.3 ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS	6
1.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	6
2 Instrucciones ambientales	7
3 Su aparato	9
3.1 Información de Producto	9
3.2 Información general sobre la placa de cocción.....	10
3.3 Especificaciones técnicas	11
4 Primer uso	12
4.1 Limpieza inicial	12
5 Cómo usar la placa	12
5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción	12
5.2 Unidad de control de la placa de cocción.....	14
6 Utilización de la ventilación.....	22
7 Información general sobre la cocina	24
7.1 Información general sobre cocinar con vitrocerámica	24
8 Mantenimiento y limpieza	26
8.1 Información general de limpieza..	26
8.2 Limpieza de la placa de cocción ..	27
8.3 Limpieza del panel de control.....	27
8.4 Limpieza de la ventilación	27
9 Solución de problemas.....	30



1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES

IMPORTANTE LEER Y OBSERVAR

Descargue el manual de instrucciones completo en <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> o llame al número de teléfono que aparece en el folleto de garantía. Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. Consérvelas a mano para futuras consultas.

Estas instrucciones y el propio aparato contienen importantes advertencias de seguridad que deben observarse en todo momento. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, el uso inadecuado del aparato o la configuración incorrecta de los controles.

⚠ Los niños muy pequeños (de 0 a 3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (de 3 a 8 años) deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén bajo supervisión continua. Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar este aparato si están supervisados o han recibido instruc-

ciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los alimentos no deben permanecer dentro ni sobre el producto durante más de una hora antes o después de cocinarlos.



1.1 USO PERMITIDO

⚠ PRECAUCIÓN: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está diseñado para usarse en hogares y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles, alojamientos con desayuno y otros entornos residenciales.

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No lo utilice en exteriores.

⚠ PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso con electro-

domésticos. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie de la placa de cocción está agrietada, no utilice el aparato – riesgo de descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde alimentos sobre las superficies de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Una cocción corta debe supervisarse continuamente.

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

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo ni como soporte. Mantenga la ropa u otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo. Riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

⚠ Después de usar, apague el elemento de cocción mediante su control y no confíe en el detector de ollas.

⚠ 1.2 INSTALACIÓN

⚠ El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas (riesgo de lesiones). Use guantes de protección para desembalarlo e instalarlo (riesgo de cortes).

⚠ La instalación, incluyendo el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio posventa más cercano. Una vez instalado, los residuos de embalaje (plástico, piezas de poliesti-

reno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños (riesgo de asfixia). El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de cualquier operación de instalación (riesgo de descarga eléctrica). Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación (riesgo de incendio o descarga eléctrica). Active el aparato solo cuando la instalación haya finalizado.

 Realice todos los trabajos de corte del gabinete antes de colocar el aparato en el mueble y retire todas las virutas de madera y el aserrín.

 El aire de escape no debe ventilarse a través de un conducto de evacuación de humos producidos por aparatos que queman gas u otros combustibles, sino que debe tener una salida independiente. Deben observarse todas las normativas nacionales que rigen la extracción de humos.

1.3 ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

 Debe ser posible desconectar el aparato de la fuente de alimentación desenchufándolo si el enchufe es accesible, o mediante un interruptor multipolar

instalado aguas arriba del enchufe de acuerdo con las reglas de cableado y el aparato debe estar conectado a tierra de conformidad con las normas nacionales de seguridad eléctrica.

 No utilice alargadores, tomas múltiples ni adaptadores. Los componentes eléctricos deben quedar fuera del alcance del usuario después de la instalación. No utilice el aparato si está mojado o descalzo. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.

 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por uno idéntico por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro: riesgo de descarga eléctrica.

 La conexión a tierra del aparato es obligatoria. (No es necesaria para las campanas de clase II identificadas con el símbolo (*) en la etiqueta de especificaciones).

1.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.

ca antes de realizar cualquier operación de mantenimiento. Para evitar el riesgo de lesiones personales, utilice guantes de protección (riesgo de laceración) y calzado de seguridad (riesgo de contusión); asegúrese de que lo manipulen dos personas (reduzca la carga); nunca utilice equipos de limpieza a vapor (riesgo de descarga eléctrica). Las reparaciones no autorizadas por el fabricante podrían suponer un riesgo para la salud y la seguridad, del cual el fabricante no se responsabiliza. La garantía no cubre ningún defecto o daño causado por reparaciones o mantenimiento no profesionales, cuyos términos se detallan en el documento que se entrega con la unidad.

 No utilice raspadores metálicos abrasivos o afilados para limpiar el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según corresponda), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

2 Instrucciones ambientales

ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje

. Por lo tanto, las distintas partes del embalaje deben desecharse de forma res-

 No utilice productos corrosivos para limpiar el cristal de las tapas abatibles de la placa de cocción (según corresponda), limpiadores a base de cloro o estropajos para sartenes.

 La campana extractora debe limpiarse regularmente por dentro y por fuera (al menos una vez al mes). Esto debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento de este manual.

 El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y sustitución de los filtros puede provocar un incendio.

 **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

ponsable y en total cumplimiento con la normativa local sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Deséchelo de acuerdo con la normativa local de eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con su autoridad local, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el aparato. Este aparato está marcado como conforme con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con el Reglamento sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (en su versión modificada). Al garantizar que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir consecuencias negativas para el medio

ambiente y la salud humana. El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Encienda la campana a la velocidad mínima cuando comience a cocinar y manténgala funcionando durante unos minutos después de terminar la cocción.

Aumente la velocidad solo en caso de gran cantidad de humo y vapor y utilice velocidades de refuerzo solo en situaciones extremas.

Reemplace el(los) filtro(s) de carbón cuando sea necesario para mantener una buena eficiencia en la reducción de olores.

Limpie el/los filtro(s) de grasa cuando sea necesario para mantener una buena eficiencia del filtro de grasa.

Utilice el diámetro máximo del sistema de conductos indicado en este manual para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido. Aprovecha al máximo el calor residual de tu placa calefactora apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa; un recipiente más pequeño que la placa desperdiciará energía. Cubre las ollas y sartenes con tapas bien ajustadas mientras cocinas y usa la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Usa solo ollas y sartenes de fondo plano.

NOTA

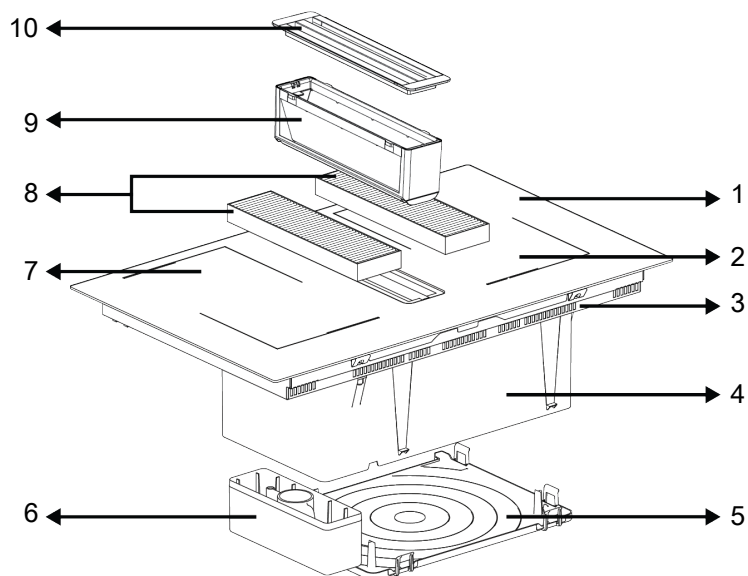
Las personas con marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado al acercarse a esta placa de inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar al marcapasos o a un dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos con los campos electromagnéticos de la placa de inducción.

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico y etiqueta energética de los siguientes Reglamentos europeos: - n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN IEC 61591 y EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

3.1 Información de Producto



1 Superficie de vidrio de cocción

3 Carcasa inferior

5 Couverture inférieur

7 Zona de cocción por inducción

9 Filtre à l'huile

2 Zona de cocción por inducción

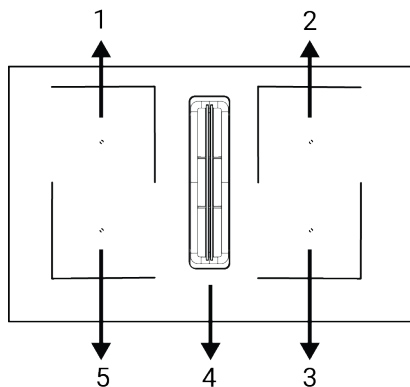
4 Ensemble d'aération

6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein

8 Filtre de carbone

10 Parte superior del filtro de aceite

3.2 Información general sobre la placa de cocción



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Ventilación
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Su cocina está equipada con superficies de cocción con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función combinada para estas placas de cocción y transformarlas en una única superficie de cocción para las operaciones de cocción con sus ollas grandes. El uso de ollas adecuadas para estas placas y la función combinada se describen en el apartado "Funcionamiento de la cocina".

3.3 Especificaciones técnicas

ES

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	max. 7,4

Zonas de cocción	
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W

Caractéristiques d'aération	
Control	3 niveles + 1 refuerzo
Poder de succión	620 m3/h

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.



Las figuras del manual son esquemáticas y pueden representar características adicionales con respecto a su producto.



Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación adjunta se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según las condiciones operativas y ambientales del producto.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción funciona como un circuito abierto. El circuito se completa al colocar una olla/sartenes apta para inducción sobre ella y un sistema electrónico bajo la superficie de vidrio genera un campo magnético. La base metálica de las ollas/sartenes se calienta aprovechando la energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que se encuentran sobre ella. La superficie de vidrio se calienta con el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de cocinar con inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a las ollas o sartenes.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio no se calienta directamente. Se limpia con mayor facilidad.
- Cocinar será más rápido, ya que el calor se genera directamente en las ollas y sartenes. Por lo tanto, ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se transmite directamente a las ollas o sartenes, no hay pérdida de calor y proporciona una cocción más eficiente.

Importante para el funcionamiento de la placa de cocción:

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

- Mantenga objetos magnéticos como tarjetas de crédito o cintas lejos de la placa mientras esté en funcionamiento.
- Su placa de cocción cuenta con un sistema de apagado automático. Encontrará información detallada sobre este sistema en las siguientes secciones. Sin embargo, si utiliza ollas de base fina para cocinar, estas se calentarán muy rápido y el fondo podría derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

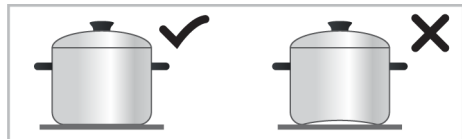
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

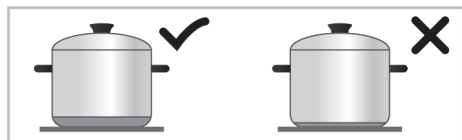
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

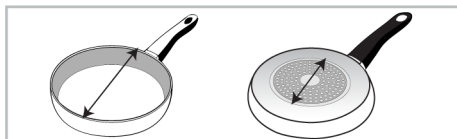
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases conexas o cóncavas.



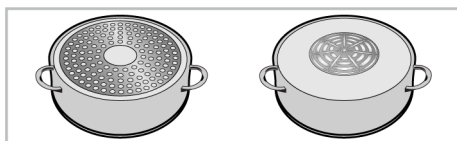
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



- i** La distribución uniforme de los utensilios de cocina en las zonas de cocción derecha, izquierda y central (si está disponible) para la selección de zonas de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción al cocinar múltiples comidas en las placas de inducción.

Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

- Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
- Es compatible cuando    no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
190 x 210	en min. 100 - max. 210
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 210 - largo 390

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/

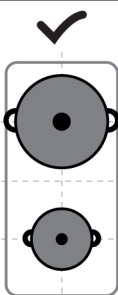
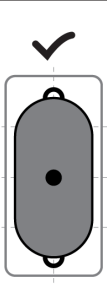
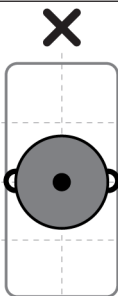
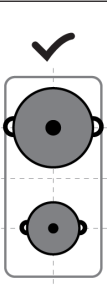
sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indi-

can los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

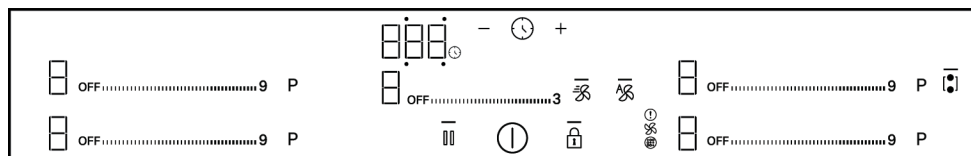
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

Como dos zonas independientes de cocción		Como única zona de cocción	
	<p>Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción separadas.</p>		<p>Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.</p>
	 <p>För tillagning med en enda kastrull/panna placera den i mitten av den främre eller bakre kokzonen. Om du sätter grytan/pannan i mitten av kokzonen kanske hållen inte fungerar som den ska.</p>		 <p>En caso de desear cocinar con dos ollas/sartenes diferentes al mismo nivel de temperatura, se puede combinar la zona de cocción con una superficie ancha (flexible) y cocinar con dos ollas/sartenes diferentes a la misma temperatura. Ponga las ollas/sartenes de manera que los centros de las zonas estén centrados otra vez.</p>

5.2 Unidad de control de la placa de cocción



— Luz que indica que la tecla relevante es operada

ⓘ Tecla de encendido/apagado

Llave de bloqueo de teclas

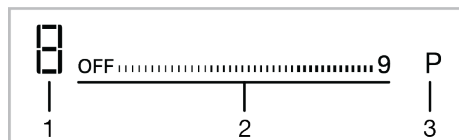
⌂ Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia

P Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

⏏ Tecla de parada

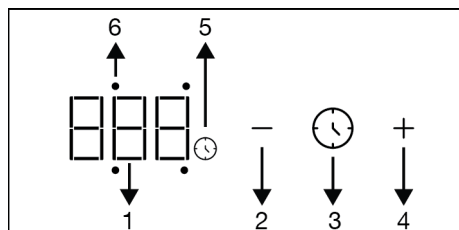
-  Tecla de temporizador
-  Tecla para aumentar el temporizador
-  Tecla para disminuir el temporizador

La pantalla de la zona de cocción



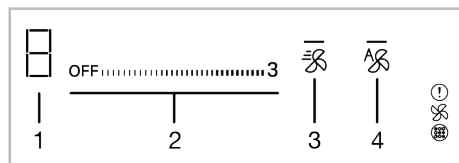
- 1 Indicador de nivel de potencia de la placa correspondiente
- 2 Área de ajuste del nivel de potencia de la placa correspondiente
- 3 Tecla de configuración de alta potencia (Booster)

Pantalla de temporizador



- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

Pantalla de ventilación



- 1 Indicador de nivel de ventilación
- 2 Campo de ajuste del nivel de ventilación
- 3 Tecla de refuerzo
- 4 Tecla de mod. de ventilación automática
- ! Símbolo de advertencia de filtro de carbón lleno
- ⌘ Led de ventilación*.
- ⊗ Símbolo de advertencia de filtro de aceite lleno*.

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Información general del panel de control

-  Este producto se controla mediante un panel táctil. Cada operación que realice en él se confirma mediante una señal sonora.
-  Mantenga siempre el panel de control limpio y seco.
-  Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de menor potencia.
-  La luz — de las teclas que están trabajando activamente o seleccionadas se iluminará.

Encender la placa de inducción

1. Toque la tecla ① en el panel de control.
⇒ La placa de inducción está lista para usar.

Apagado de la placa de inducción

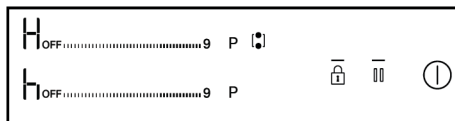
1. Toque la tecla ① en el panel de control.
⇒ La placa de inducción se apaga y vuelve al modo de bajo consumo.

Indicador de calor residual

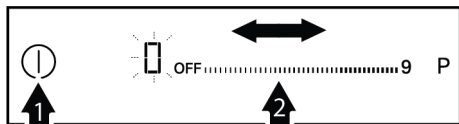
Cada zona cuenta con un indicador de calor residual en el indicador de potencia de la placa correspondiente. Este indicador indica que la zona aún está caliente al apagarla.

H : Alta temperatura

h : Baja temperatura



Encendido de las zonas de cocción (sección de cocción) y ajuste del nivel de potencia



1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
⇒ En las pantallas de las zonas de cocción aparece el símbolo "0".
2. Establezca el nivel de potencia entre "0" y "9" tocando o deslizando el dedo sobre el área de configuración de la zona que desee operar.

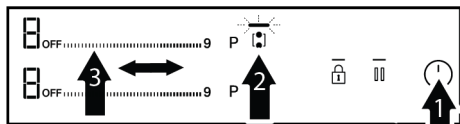
Apagado de las zonas de cocción:

Una zona seleccionada se puede desactivar de dos maneras diferentes:

1. Poniendo la potencia en "0": Puedes apagar la zona de cocción bajando el nivel de potencia a "0".
2. Uso del temporizador de apagado para la zona de cocción deseada: Al finalizar el tiempo, el temporizador apaga la zona de cocción conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo desaparece de la pantalla de la zona de cocción. La configuración del temporizador para la zona de cocción se explica en las siguientes secciones.

Combinando la zona de cocción con superficie amplia (flexi)

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Toque la tecla [🔥].
⇒ En la pantalla de la zona de cocción izquierda aparece el símbolo 0 y se enciende la luz [🔥] de la tecla —.



3. Ajuste el nivel de potencia de 0 a 9 tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área.

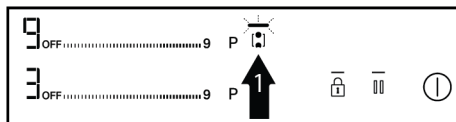
⇒ La placa empieza a funcionar. Si se selecciona otra zona de cocción o no se realiza ninguna acción y se esperan 10 segundos, la luz [🔥] de la luz — se apaga.



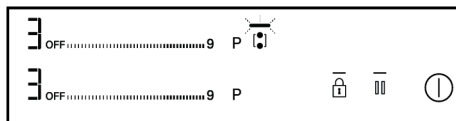
Las placas de cocción con superficie amplia a la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las zonas de cocción de la derecha tienen superficies amplias en su electrodoméstico, lo mismo se aplica a las zonas de cocción de la derecha.

Combinación de la zona de cocción con superficie amplia mientras una o ambas zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento

- ✓ Aunque una o ambas zonas de cocción de la izquierda funcionen por separado, puede combinarlas activando la placa de superficie ancha. De esta forma, podrá utilizar una superficie más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o ambas zonas de cocción izquierdas estén en funcionamiento, toque la tecla [🔥].
⇒ El valor de la zona de nivel bajo es visible en la pantalla de la zona de cocción y se enciende la luz [🔥] de la tecla —.
⇒ Las zonas combinadas siguen funcionando con el nivel de potencia y el temporizador de la zona con menor potencia. Se cancelan el nivel de potencia y el temporizador de la zona de cocción con mayor potencia antes de la combinación.



2. Para cambiar el nivel de potencia más tarde, configure el nivel de potencia que desea cambiar desde el área de configuración.

Apagado de las zonas de cocción con superficie amplia

Puede separar las zonas y establecerlas en nivel cero tocando la tecla [0].

Configuración de alta potencia (BOOSTER)

Puede usar la configuración de alta potencia para calentar a máxima potencia. Es posible que esta configuración no esté disponible en todas las zonas. Al finalizar el tiempo de alta potencia (consulte la tabla de tiempos de apagado automático), la zona se apagará.

Seleccionar directamente la configuración de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla **P** de la zona de cocción deseada.
 - ⇒ La zona de cocción seleccionada funciona a la máxima potencia y 3 luces parpadean secuencialmente en la pantalla de la zona de cocción.
 - ⇒ Una vez finalizado el tiempo de configuración de alta potencia (ver tabla de tiempos de apagado automático), la zona continúa funcionando al nivel de potencia más alto.

Seleccionar la configuración de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla **P** cuando la placa esté encendida y la zona correspondiente esté funcionando a un nivel específico.
2. La zona de cocción seleccionada funciona a máxima potencia y 3 luces parpadean en la pantalla respectivamente. Una vez transcurrido el tiempo de potencia alta, la zona de cocción seguirá funcionando a la máxima potencia.

Cómo desactivar el modo de alta potencia (BOOSTER) antes de que expire:

Puede desactivar la potencia alta en cualquier momento tocando la tecla **P**. La zona de cocción continúa funcionando al máximo nivel de potencia. Para apagarla, toque el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslice el dedo sobre ella para ponerla a "0".

Bloqueo de Teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambios accidentales en las funciones de la Placa cuando está encendida o apagada.

Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla para activar el bloqueo de teclas.
 - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, se encenderá la luz de — la tecla y se bloquearán todas las zonas de la placa de cocción.



Quando el bloqueo de Teclas está activado, sólo funciona la tecla ①. Al tocar cualquier otra tecla, la luz — de la tecla parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas.

Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

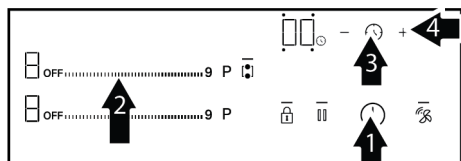
Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla .
 - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, la luz de — la tecla se apaga y el bloqueo de la tecla se desactiva.

Función de temporizador

Esta función facilita la cocción. No tendrá que estar junto a la estufa constantemente durante el proceso. La estufa se apagará automáticamente después del tiempo seleccionado.

Activando el temporizador



1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
2. Establezca el nivel de potencia deseado tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área de la zona que desee operar.
3. Active el temporizador tocando la tecla ⌚.

⇒ "00" se ilumina en la pantalla del temporizador y el símbolo ⌚ comienza a parpadear.

4. Hay 4 LED de actividad visibles alrededor del "00" en la pantalla del temporizador. El LED de la zona activa de la placa parpadea y se puede programar el temporizador para esta zona.
5. Si desea configurar el temporizador para una zona de cocción activa diferente, seleccione el lado de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ⌚ hasta que se ilumine el LED que aparece alrededor del reloj de esa zona de cocción.
6. Ajuste el tiempo deseado tocando las teclas +/- . Puede avanzar más rápido manteniendo presionada la tecla + o — .

⇒ El símbolo ⌚ parpadea durante un tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción y luego se ilumina de forma continua. El símbolo ⌚ empieza a iluminarse de forma continua, lo que indica que la función está activada.

① El temporizador sólo se puede configurar para las zonas que se encuentran en funcionamiento.

① Repita los pasos anteriores para otras zonas cuyos temporizadores desee configurar.

① El temporizador no se puede configurar sin seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia de la zona de cocción.

① Cuando el temporizador está activo, el LED de la zona con el tiempo programado más bajo parpadea. Si hay un tiempo programado en las demás zonas, sus LED permanecerán encendidos.

Desactivación de temporizadores

Una vez transcurrido el tiempo establecido, la placa se apaga automáticamente y emite un aviso sonoro.

Toque cualquier tecla para desactivar la alerta de sonido.

Apagar los temporizadores antes de tiempo

Si el temporizador se apaga antes de tiempo, la placa seguirá funcionando al nivel de potencia establecido hasta que se apague.

Apagar el temporizador disminuyendo el valor a "00":

1. Seleccione el temporizador para la zona de cocción correspondiente tocando la tecla ⌚.
2. Toque la tecla — para disminuir el valor hasta que aparezca "00" en la pantalla del temporizador. Puede avanzar más rápido si mantiene pulsada la tecla — .

Después de que el símbolo ⌚ parpadea durante un cierto período de tiempo en la pantalla de la zona de cocción, se apaga por completo y se cancela el temporizador.

Función de pausa

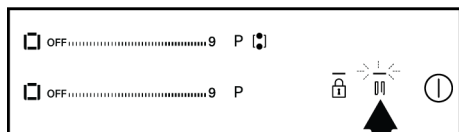
- ✓ Con esta función es posible reducir los niveles de temperatura de todas las funciones que operan en la zona de cocción (excepto el temporizador) a la etapa 1 durante un período de tiempo determinado.



Si se configura un temporizador para alguna zona de la placa de cocción, el temporizador continúa funcionando durante la parada.

1. Mientras la placa esté en funcionamiento, toque la tecla **||**.

⇒ Todas las zonas operativas continúan funcionando en el nivel de temperatura 1.



2. Para reiniciar todas las zonas de cocción detenidas con sus configuraciones anteriores, toque nuevamente la tecla **||**.

Ajustes

Puede realizar los siguientes ajustes con esta función.

CF: Configuración de administración de energía total

CF2: Hora de la señal audible de fin de cocción

CF3: Selección del modo de ventilación

CF4: Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo

CF7: Reinicio del filtro de carbón activo



Los ajustes CF3 y CF4 están deshabilitados. No afectan el funcionamiento ni las funciones de la placa.

1-Configuración de administración de energía total (CF)

- ✓ Con esta función podrás ajustar la potencia total de la placa como desees.

1. Encienda la placa tocando la tecla **⏻** y apáguela tocando nuevamente la tecla **⏻**.
2. Después de apagar la placa, toque las teclas **⏻**/**||**/**⏻**/**||** en orden dentro de 10 segundos.

⇒ En la pantalla del temporizador **CF**, aparece "9" en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.

3. Ajuste el nivel de potencia (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia total) entre "1" y "9" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
4. Confirme la configuración de administración de energía total tocando la tecla **⏻**.

⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con la potencia máxima del nivel seleccionado.

"Gestión total de la energía" Incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia).

Tabla – Nivel de gestión de energía total

Nivel de gestión de energía total	Potencia total (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Para productos con un consumo eléctrico total de máx. 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de potencia total para los niveles de gestión de potencia total 5, 6, 7, 8 y 9 es de 3,6 kW.

2-Ajuste del tiempo de la señal sonora de fin de cocción (CF2)

- ✓ Con esta función podrás ajustar el tiempo de la señal sonora de fin de cocción de la placa como desees.

1. Encienda la placa tocando la tecla ① y apáguela tocando nuevamente la tecla ①.
2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es F.
3. Toque la tecla una vez para configurar el tiempo de la señal audible de fin de cocción.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador F, aparece "2" en la pantalla de cocción trasera izquierda.
4. Ajuste el tiempo de configuración de la señal sonora de fin de cocción (ver Tabla - tiempo de la señal sonora de fin de cocción) entre "0" y "3" tocando el área de configuración de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
5. Confirme el ajuste del tiempo de la señal audible de fin de cocción tocando la tecla ①.
 - ⇒ La placa se apagará y su placa comenzará a funcionar con el tiempo de señal sonora de fin de cocción configurado en el nivel seleccionado.



El nivel de ajuste del tiempo de señal audible de final de cocción vendrá como nivel estándar 2 durante la producción.

Tabla - Ajuste del tiempo de la señal sonora de fin de cocción

Nivel de señal audible al final de la cocción	Tiempo de señal audible de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

3-Configuración del modo de ventilación (F5)

- ✓ Esta placa se puede usar en dos modos: circulación interna y circulación externa. (Modos de ventilación) La placa viene con el modo de circulación interna preconfigurado. Para cambiarlo:
1. Encienda la placa tocando la tecla ① y apáguela tocando nuevamente la tecla ①.
 2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es F.
 3. Toque la tecla cuatro veces para configurar el modo de ventilación.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece F5. En la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda aparece "1".
 4. Al tocar el área de ajuste de la zona de cocción trasera izquierda o deslizar el dedo sobre el área, la pantalla de la zona de cocción se puede configurar en "2" y el modo de ventilación se puede configurar en circulación externa.
 5. Confirme la configuración del modo de ventilación tocando la tecla ①.
 - ⇒ La placa se apaga y comienza a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado.

4- Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo (F6)

- ✓ Los filtros de carbón activo de la placa de cocción que funciona como circulación interna deben cambiarse después de un cierto tiempo de uso. Puede ver las horas de funcionamiento restantes en la pantalla de configuración. El tiempo restante se muestra en la pantalla como una cuenta regresiva a partir de 150 horas.

 Si su placa está configurada en modo de circulación interna, los filtros de carbón activo deben cambiarse después de 150 horas de funcionamiento. Después de 150 horas, aparecerá el símbolo  en la pantalla de ventilación. Si su placa está configurada en modo de circulación externa, este símbolo de advertencia no aparecerá.

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.

⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .

3. Toque la tecla  cinco veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.

⇒ En la pantalla del temporizador aparece  el filtro de carbón activo restante en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestra como "3" si las horas de trabajo restantes son más de 100 horas, "2" para 50-100 horas, "1" para 5-50 horas y "0" para 0-5 horas;

4. Puede cerrar la pantalla de configuración tocando la tecla .

5-Restablecimiento del filtro de carbón activo ()

- ✓ Tras 150 horas de funcionamiento del filtro de carbón activo, el símbolo aparece en la pantalla de ventilación. Tras retirar y sustituir los filtros de carbón activo, como se describe en la sección de mantenimiento y limpieza, siga estos pasos para restablecer el símbolo de advertencia del filtro de carbón:

1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
 - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es .
3. Toque la tecla  seis veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
 - ⇒ En la pantalla del temporizador  visible, las horas restantes de funcionamiento del filtro de carbón activo se muestran en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda, al igual que en el menú .
4. Toque la tecla  en la pantalla de ventilación durante 3 segundos.
 - ⇒ En la pantalla se ve un conteo de 1-2-3. El reinicio se ha completado.
5. Mientras esté en esta pantalla, puede salir de la pantalla tocando la tecla .

Uso eficaz de las placas de inducción

Principio de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente la olla gracias a su principio de funcionamiento. Por ello, ofrecen numerosas ventajas sobre otros tipos de placas. Funcionan con mayor eficiencia y la superficie de la placa se mantiene más fría.

 Según el modelo, su placa puede tener placas de inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro. Gracias a la función de inducción, cada placa detecta automáticamente el recipiente colocado. La energía se genera solo en el punto de contacto con el fondo del recipiente, minimizando así el consumo.

Sistema de apagado automático

El control de la placa de cocción cuenta con un sistema de apagado automático. Si una o más zonas se dejan encendidas, se apagarán automáticamente después de un tiempo determinado (véase la Tabla 1). Si la zona tiene un temporizador asignado, la pantalla del temporizador también se apagará.

El tiempo límite de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el tiempo máximo de funcionamiento dentro de este nivel de temperatura.

El usuario podrá volver a utilizar la zona de cocción después de que se apague automáticamente como se describe anteriormente.

Tabla-1:Horarios de apagado automático

Nivel de temperatura	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (refuerzo)	10 minutos

Tabla-2:Horarios de apagado automático de la ventilación

Nivel de velocidad	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intensivo (booster)	8 minutos

Sistema de desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra desbordamientos. Si se produce un desbordamiento en el panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la alimentación automáticamente para apagar la placa. Mientras tanto, el símbolo "F" aparece en la pantalla.

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.



No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

6 Utilización de la ventilación

información general

- El motor cuenta con varias velocidades para la ventilación. Para un buen rendimiento, se recomienda usar velocidades bajas en condiciones normales de cocción y velocidades altas en condiciones de cocción intensiva, cuando se concentran olores fuertes y vapor.

Modos de ventilación

Este producto tiene 2 modos de ventilación: circulación interna y modo de circulación externa.

Circulación interna



El aire aspirado del centro de la placa se filtra primero para eliminar el aceite a través del filtro de aceite. Después, pasa por un filtro de carbón activo y regresa a la cocina.

IMPORTANTE: En el modo de circulación interna, se deben instalar filtros de carbón activo en la zona definida en el producto para retener las partículas de olor en el aire inhalado. Para conocer los diferentes tipos de instalación definidos para la circulación interna del producto, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.

Circulación externa



El aire aspirado desde el centro de la placa de cocción pasa por filtros de aceite y se descarga al exterior a través de la chimenea con un sistema de tuberías.

Configuración del modo de ventilación

El producto se fabrica con el modo de circulación interna configurado. Para configurar el producto en modo de circulación externa, consulte la sección "Configuración". Para configurarlo en modo de circulación externa, siga los pasos explicados en la sección "Configuración del modo de ventilación (CF5)".

Apertura de la ventilación

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
 - ⇒ El "0" El símbolo se mostrará en la pantalla de la ventilación.
2. Ajuste el nivel de velocidad de "1" a "3" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de ventilación.

Cerrando la ventilación

1. Establezca el nivel de velocidad en "0" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de ventilación.

Activación del modo de ventilación intensiva

1. Toque la tecla  para activar el modo de ventilación intensiva.
 - ⇒ El modo de ventilación intensiva funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este periodo, aparece el símbolo P en la pantalla. Transcurridos 8 minutos, la velocidad de ventilación baja al nivel 3 y continúa funcionando a este nivel.

Desactivación del modo de ventilación intensiva

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".



En el modo de ventilación intensiva, al tocar cualquier tecla de velocidad, se vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.

Modo de función de ventilación continua

La función de ventilación continua permite que la ventilación siga funcionando durante un tiempo después de apagar el producto al finalizar la cocción, mientras funciona en modo automático. De esta forma, se eliminan los olores y el humo que quedan después de cocinar.

El tiempo de funcionamiento del modo de ventilación continua se determina automáticamente en función de la temperatura de la zona de cocción, la temperatura seleccionada y el tiempo de funcionamiento. Funciona durante un mínimo de 2 y un máximo de 20 minutos. Posteriormente, el sistema de ventilación se apaga automáticamente. Puede apagarse antes pulsando la tecla .

7 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

7.1 Información general sobre cocinar con vitrocerámica

- Para obtener recomendaciones sobre cómo cocinar con ahorro de energía, consulte la sección “Instrucciones medioambientales”.

- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 7
Mantequilla (Clarificado)(200 g)	3	11 ... 13
Hervir, calentar, mantener caliente		
Agua 1 L (Hervir)	P	4 ... 6
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	7	6 ... 7
Leche 1 L (Mantener caliente)	Mantener caliente	18 ... 20
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	9	3 ... 5
Hervir		
Patata sin piel (2 Pedazo gran tamaño)	9	25 ... 35
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	13 ... 15
Brócoli (300 g)	9	10 ... 14
Brócoli congelado (300 g)	9	7 ... 10
Salchicha	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Huevos escalfados	5	2 ... 3
Cocinar, saltear		
Plato de arroz (200 g arroz)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Pudín de Noé **		
Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	4 ... 6
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	4	10 ... 15
Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	8 ... 10
Trigo cocción - para pudín de Noé	2	6 ... 8
Pudín de Noé -Todos los ingredientes	9	20 ... 24
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)	7	20 ... 25
Verduras salteadas *	9	3 ... 5
Cocción en juliana * (Pollo, cebolla y pimiento)	9	5 ... 7
Dados de ternera con verduras **		

Comida		El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
	Salteado de verduras	9	3 ... 8
	Calentar ***	9	5 ... 8
	Todos los ingredientes	4	80 ... 90
Salsa de tomate		3	10 ... 15
Salsa bechamel		7	5 ... 6
Jarretes con verduras **			
	Calentar ***	9	3 ... 4
	Salteado de verduras	9	3 ... 5
	Todos los ingredientes	4	180 ... 190
Freír con poco aceite			
Filete de solomillo ** (2 cm)		9	2 ... 10
Bistec de costilla ** (2 cm)		9	3 ... 10
Filete de solomillo enrollado		8	4 ... 10
Chuletas ** (2 cm)		9	3 ... 10
Chuletas de cordero ** (Calentar ***)		9	3 ... 10
Chuletas de cordero (Freír)		5	4 ... 10
Salchicha		6	4 ... 6
Pechuga de pollo (Calentar ***)		8	3 ... 4
Pechuga de pollo (Freír)		5	8 ... 10
Pechuga de pollo (Corte mariposa)		8	4 ... 10
Salmón (150 g)		9	3 ... 10
Palitos de pescado		9	1 ... 8
Salteado de verduras y champiñones frescos (Zanahoria, champiñones y pimientos de colores)		9	3 ... 6
Tortitas ***		4	1 ... 5
Tortilla francesa		7	4 ... 6
Huevo frito		6	2 ... 4
Patatas fritas			
Boortsog		5	13 ... 15
Escalope vienés		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Patatas (congelado)		6	2 ... 10
Descongelar y calentar			
Cebolla (congelado) (200 g)		6	2 ... 4
Espinazo (congelado) (200 g)		7	2 ... 5
* Se recomienda un wok.			
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.			
*** Se recomienda precalentar la sartén / olla.			

8.1 Información general de limpieza

información general

- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada uso. De esta forma, los residuos de alimentos se limpian fácilmente y se evita que se quemen al volver a utilizarlo. De esta forma, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas frecuentes.
- No se necesita ningún producto de limpieza especial después de cada uso. Limpie el aparato con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de limpiar y limpie inmediatamente cualquier alimento que haya salpicado durante la cocción.
- Absténgase de lavar cualquier componente de su electrodoméstico en el lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden provocar manchas permanentes en las placas y los componentes de las zonas de cocción; limpie cualquier líquido derramado inmediatamente después de enfriar la placa apagándola.
- Los quemadores tipo wok utilizados a altas temperaturas pueden cambiar de color. Esto es normal.
- Mover algunos utensilios de cocina puede dejar marcas metálicas en los agarra-dores. No deslice las sartenes ni las ollas sobre la superficie.
- Dado que las tapas de las zonas de cocción entran en contacto directo con el fuego y están expuestas a altas temperaturas, es normal que cambien de color con el tiempo. Esto no supone ningún problema durante el uso de la placa.

Inox - superficies de acero inoxidable

- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada uso, límpiela con un detergente adecuado para superficies de acero inoxidable o inox.
- Limpiar con un paño suave jabonoso y detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies de acero inoxidable, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas de las superficies de vidrio e inox inmediatamente, sin esperar. Las manchas pueden oxidarse con el tiempo.
- Los limpiadores rociados o aplicados sobre la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que quedan sobre la superficie la hacen blanquear.

superficies de vidrio

- Limpie el aparato con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si quedan restos de detergente después de limpiar, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente podrían dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos sobre la superficie del vidrio con cuchillos de sierra, lana de acero o herramientas de rayado similares.
- Puedes eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) en la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, como vinagre o jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere un tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie de vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no son defectos.

Piezas de plástico y superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o esponja y séquelas con un paño seco.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas ni con detergente. De lo contrario, podrían producirse corrosión.

8.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jara-be se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

8.3 Limpieza del panel de control

- Limpie los paneles de control táctiles con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. Si su producto cuenta con una función de bloqueo de teclas, configúrela antes de limpiar el panel de control. De lo contrario, las teclas podrían detectarse incorrectamente.

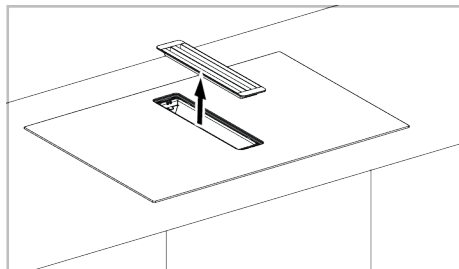
8.4 Limpieza de la ventilación

Para asegurar una retención efectiva de olores y aceite, los filtros de carbón activo deben cambiarse regularmente y el filtro de aceite debe limpiarse regularmente.

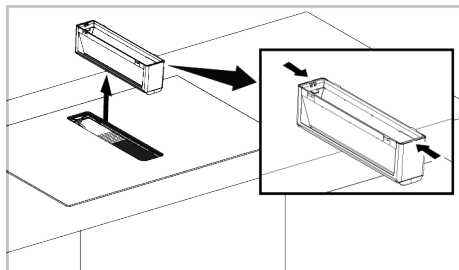
Limpieza de filtros de aceite metálicos

- ✓ El filtro de aceite filtra el aceite del humo aspirado. El filtro metálico de grasa debe limpiarse periódicamente para garantizar un buen rendimiento.

1. Retire la parte superior del filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



2. Retire el filtro de aceite sujetando las pestañas desde el interior y tirando de él hacia arriba.



i El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Al desmontarlo, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

i Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtros de aceite extraídos al caer sobre el cristal de la placa de cocción.

3. Lave el filtro de grasa extraído en el lavavajillas o a mano.

i Lave los filtros con agua y detergente líquido y vuelva a colocarlos después de secarlos. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color al lavarlos; esto es normal y no es necesario reemplazarlos.

4. Reemplace la parte superior del filtro de aceite y el filtro de aceite después de limpiarlo.

Quitar el filtro de carbón activo

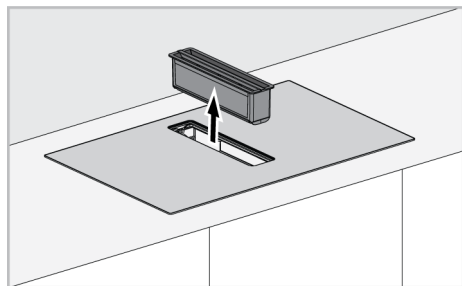
Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el producto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.

i Cuando el producto ha completado 150 horas de funcionamiento, se ve una advertencia en forma de F en las placas de cocción. El filtro debe cambiarse a más tardar cuando se vea esta advertencia. Para restablecer esta advertencia, siga la explicación detallada en Configuración.

i Para ver el rango de tiempo de trabajo restante de los filtros de carbón activado, siga la explicación detallada en Configuración.

Para eliminar;

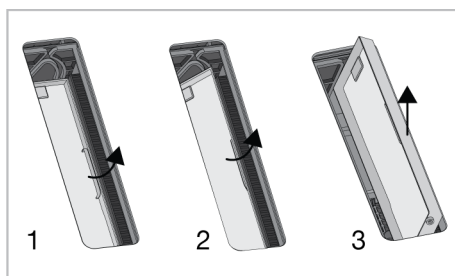
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



i El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

i Hay un interruptor magnético en la parte del filtro de aceite. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

2. Retire la cámara de recolección de líquidos como se muestra en la figura a continuación.

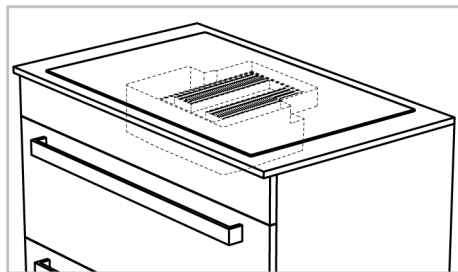


i Hay un interruptor magnético en la parte de la cámara de recolección de líquido. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

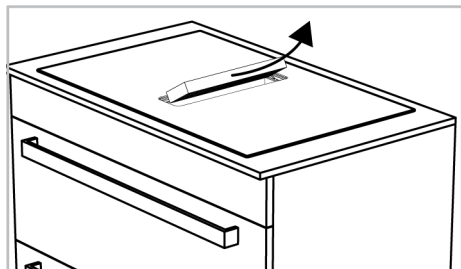
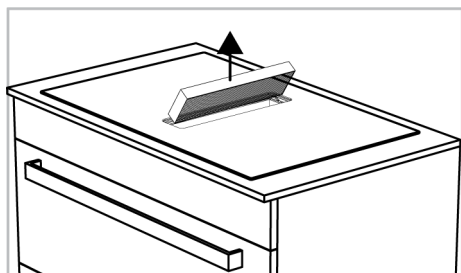
i La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

i Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero.

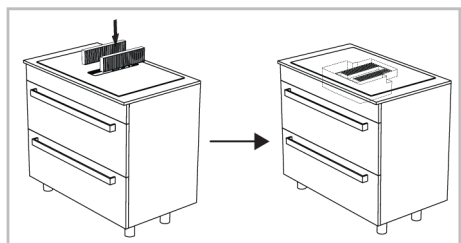
3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.



- En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinándolo y sáquelo como se muestra en la figura.



- De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.
- Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinándolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.



- Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.
- Inserte el filtro de aceite.

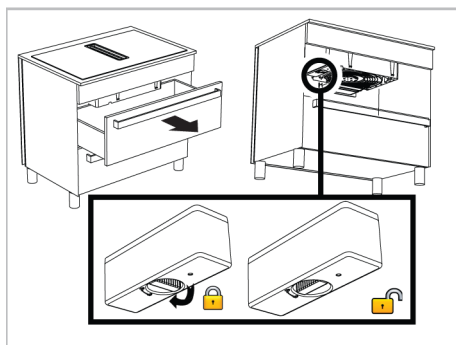
Depósito de aguas residuales

En caso de que el líquido intenso vaya al compartimento de ventilación del producto, estos líquidos se recogen en el depósito de aguas residuales que se encuentra debajo de la encimera. En este caso, se debe quitar el tanque de aguas residuales, se debe verter el líquido y se debe limpiar y volver a instalar el tanque.



Se recomienda limpiar el depósito de aguas residuales una vez al mes.

Para desmontar el depósito de aguas residuales:

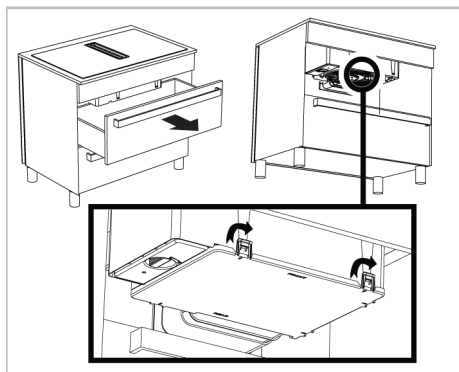


- Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
- Llegar al depósito de aguas residuales debajo de la placa.
- Desbloquee y retire el depósito de aguas residuales girando la perilla de bloqueo.
- Vierta el líquido en la cámara y limpie la cámara.
- Gire la perilla de bloqueo y bloquéela insertando la cámara nuevamente en su ranura.

Limpeza de la cubierta inferior

Si la cubierta inferior en la parte inferior del producto se ensucia, es posible que pueda quitarla y limpiarla.

Para quitar la cubierta inferior:



1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar a la tapa inferior desde debajo de la encimera.
3. Hay 5 bloqueos en las direcciones que muestran los símbolos de flecha en la cubierta inferior. Al liberar estos bloqueos, retire la cubierta inferior sosteniéndola hacia abajo.
4. Después de limpiar la cubierta inferior, empújela hacia arriba con fuerza en la misma dirección para que los bloqueos encajen en sus ranuras.

9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactivelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El símbolo / / en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.

- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:** La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.
- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:** Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:** Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:** Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
A1 – A8	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
B1 – B5	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.
B6	La placa de inducción ha superado el tiempo máximo de funcionamiento.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Utilice la placa de inducción según los tiempos especificados en el manual de usuario.
B7	No se utiliza una olla apta para calentamiento por inducción.	El error se solucionará cuando se utilice una olla adecuada para calentamiento por inducción.

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
B8	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
C1 – C2	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
C3	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
C4	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
C5 – C7	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
D1 – D9	Error de hardware de la placa electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el concesionario autorizado.
T1 – T8	Error de comunicación entre la pantalla y la placa de interfaz de la perilla	Apague la cocina de inducción y espere a que se enfríe. El error se solucionará cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.