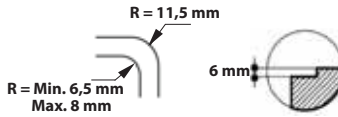
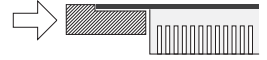
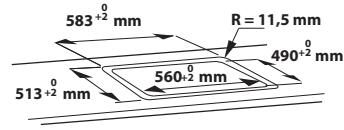
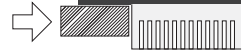
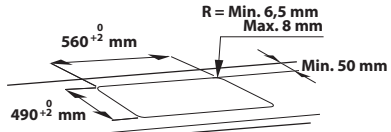
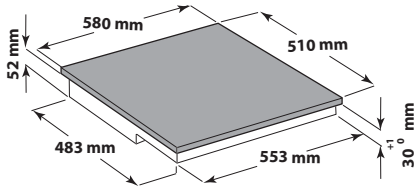
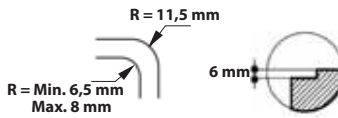
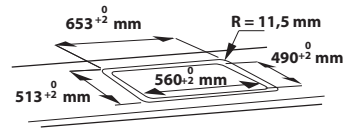
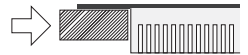
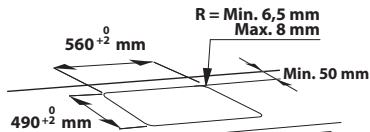
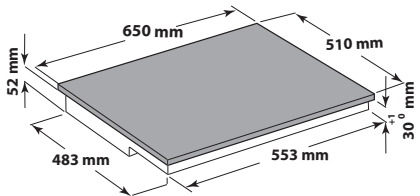
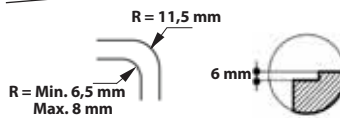
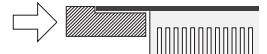
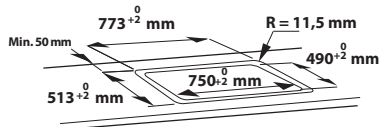
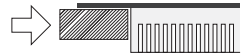
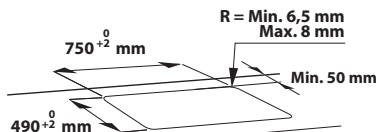
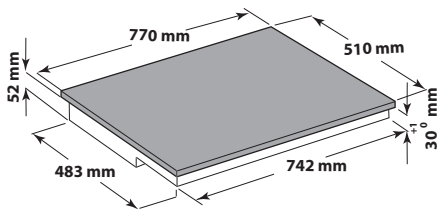
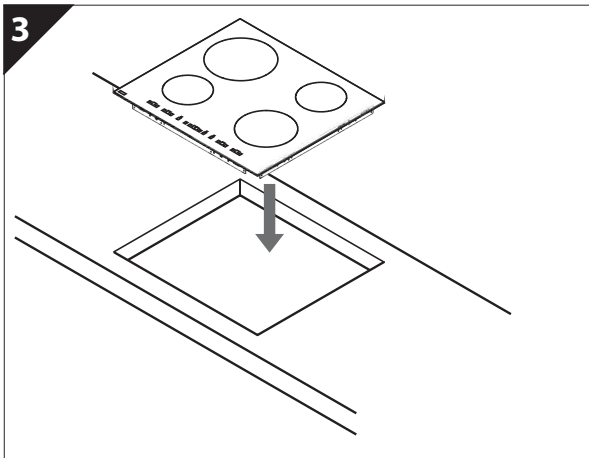
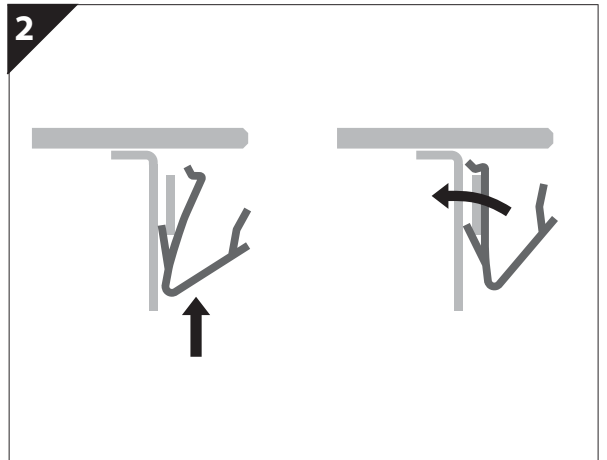
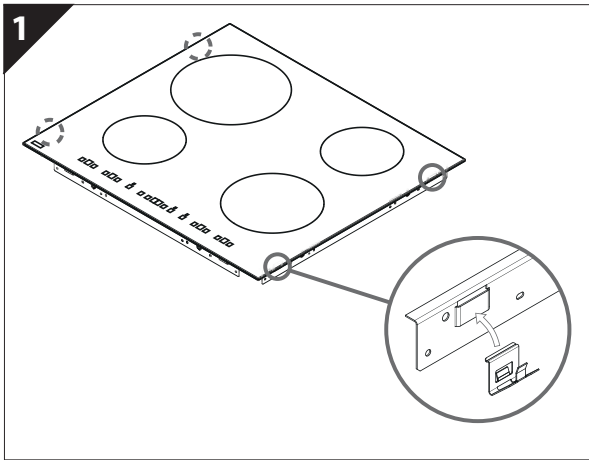
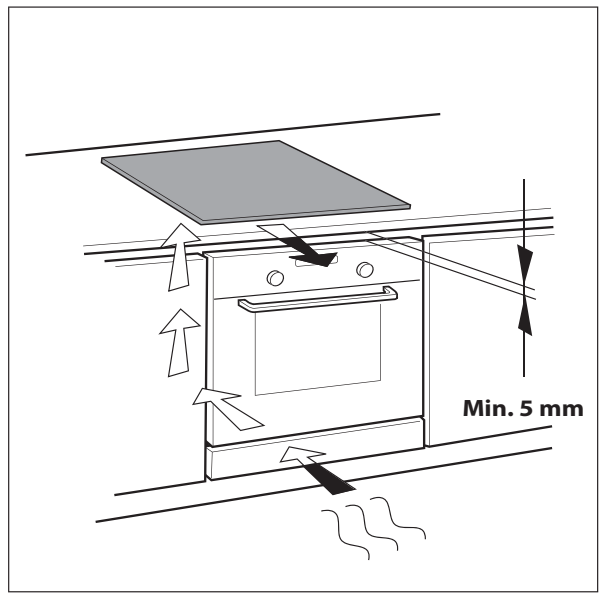
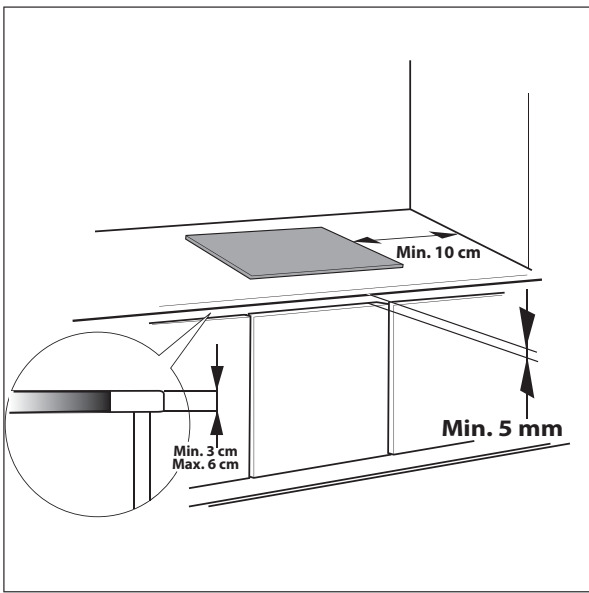


A**B****C**



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o se les ha dado instrucciones sobre un uso seguro del aparato, y comprenden los peligros que implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato, si no son vigilados.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie esta agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.

- Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se debe colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando y no se base en el detector de sartenes.


CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía (no utilizarlas con la modalidad "Sexto Sentido").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

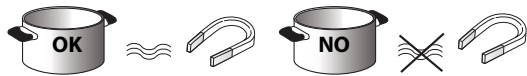
- Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, es conforme al reglamento (CE) n.1935/2004 y ha sido proyectado, construido e introducido en el mercado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE y posteriores enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: Si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.













RECIPIENTES PREEXISTENTES



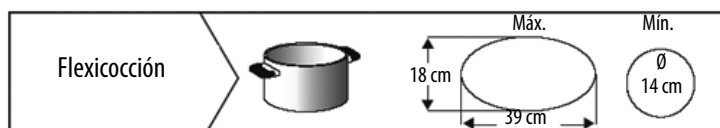
Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podría causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

 XL ∅ 30 cm	 14 cm (Doble zona) → ∅ 30 cm	 XL ∅ 28 cm	 18 cm 14 cm (Dual zone) → ∅ 28 cm
 L ∅ 24 cm	 17 cm → ∅ 24 cm	 L ∅ 21 cm	 15 cm → ∅ 21 cm
 M ∅ 18 cm	 14 cm → ∅ 18 cm	 S ∅ 14,5 cm	 11 cm → ∅ 14,5 cm

IMPORTANTE: para el valor del diámetro del fondo de la olla correspondiente a cada zona es posible activar la función "Sexto Sentido"; consultar el apartado "Función Sexto Sentido".



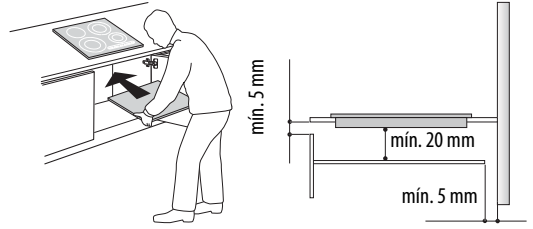
INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

⚠ ADVERTENCIA

- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.



- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de colocar la placa de cocción; quitar cuidadosamente las virutas y los residuos de serrín.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para quitar la placa de la encimera, utilice un destornillador (no suministrado) soltando los muelles de la parte inferior del aparato.
- No instale la placa de cocción sobre el lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos al vapor o la humedad, ya que podrían dañarse.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

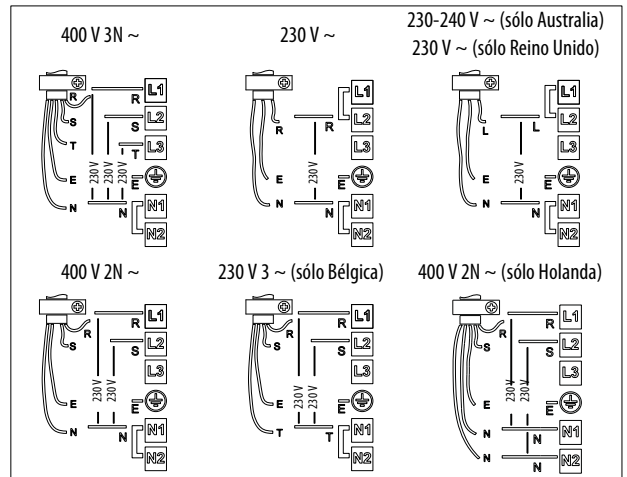
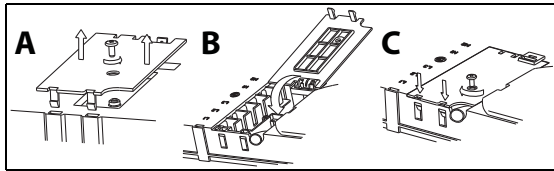
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.

- El fabricante declina toda responsabilidad con respecto a personas, animales o bienes en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.
- La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.
- Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.
- No utilice prolongadores.

Conexión al bloque de terminales

Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05RR-F, como se indica en la tabla siguiente.

Conductores	Cantidad x tamaño
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ² (sólo Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 X 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + (⊕)	5 X 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Conecte el conductor de toma de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo (⊕).

Dicho conductor debe ser más largo que el resto.

1. Quite la tapa de la regleta (A) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (B) de la regleta.
2. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
3. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
4. Cierre la tapa (C) y fijela a la regleta con el tornillo - punto (1).

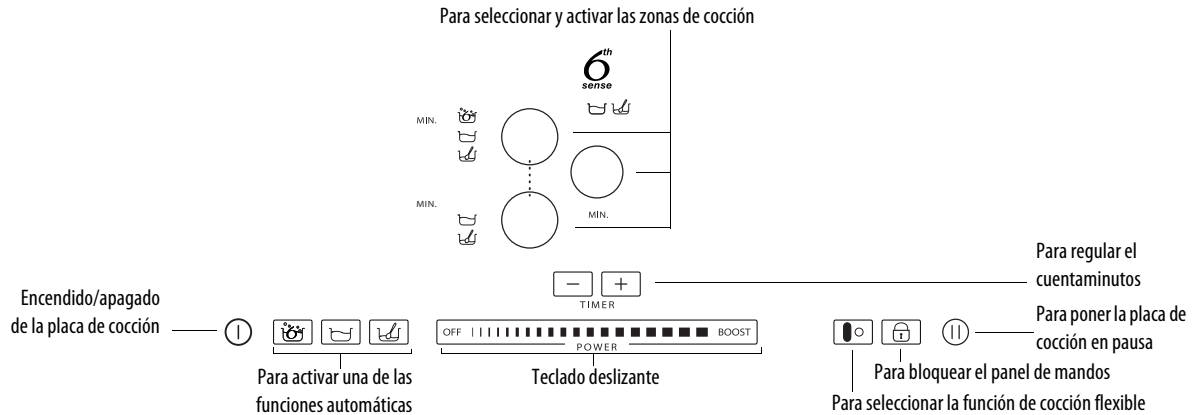
Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.

Si la placa ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones adjuntas al cable de alimentación. Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de mandos

El panel tiene una pantalla táctil: para utilizar las teclas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).




Primer uso / después de un corte de alimentación eléctrica


Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de mandos, pulsar la tecla  3 segundos. El indicador luminoso se apaga y es posible hacer funcionar la placa normalmente.

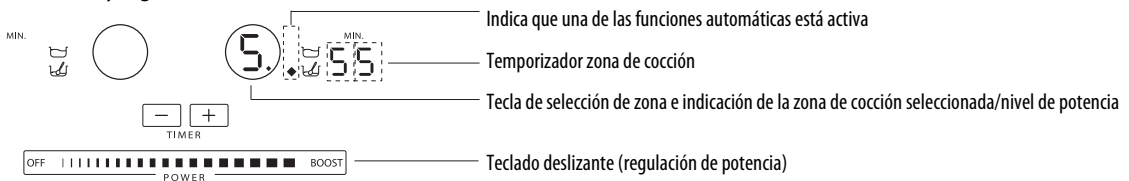
Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, mantener pulsada la tecla  2 segundos: el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción.

Para apagar, pulsar la misma tecla hasta el apagado. Se desactivan todas las zonas de cocción.

 Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.


Activación y regulación de las zonas de cocción



Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida.

Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número 5, que corresponde al nivel de potencia intermedio.

Para modificar el nivel de potencia, mover el dedo horizontalmente sobre el teclado deslizante: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Mediante el teclado deslizante es posible activar la función booster pulsando "BOOST" ("P" en pantalla). Es posible utilizar el nivel de potencia "BOOST" durante un máximo de 10 minutos. Luego el aparato establece automáticamente el nivel 9. En los modelos de tres zonas de cocción es posible programar simultáneamente tres niveles "BOOST": en este caso, el aparato adapta automáticamente la distribución de la potencia entre las zonas.


 Si hay varias zonas de cocción encendidas, el teclado deslizante permite modificar la potencia de la zona seleccionada, reconocible por la presencia de un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.



Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

Desactivación de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulsar el mando OFF del teclado deslizante.

 La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H". "H" es el indicador de calor residual. La placa está dotada de un indicador por cada zona de cocción; el indicador señala las zonas que aún tienen una temperatura elevada. Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Selección del temporizador

El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas + y - de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción.


Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).

Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para el temporizador asociado a la función "sexto sentido", consultar la descripción de la función en las páginas siguientes.




Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la puedan encender (por ejemplo, durante la limpieza).

Pulsar tres segundos la tecla : una señal acústica y un indicador luminoso sobre el símbolo del candado señalizan la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repita la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.


IMPORTANTE: El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de las teclas.


Pausa



Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (salvo la función sexto sentido y la temporización). Pulsar la tecla : en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación  parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla .


Flexicocción

Esta función permite utilizar el área de cocción como dos zonas separadas o como una única zona extragrande.

Es perfecta para recipientes ovalados, rectangulares y alargados (con dimensiones de base máximas de 38 x 18 cm) o más de una olla estándar. Para poder activar la función de cocción flexible, encienda la placa de cocción y pulse el botón : las dos zonas de cocción muestran el nivel "5"; los dos puntos junto al número de nivel se encienden e indican que la función de cocción flexible está activada.

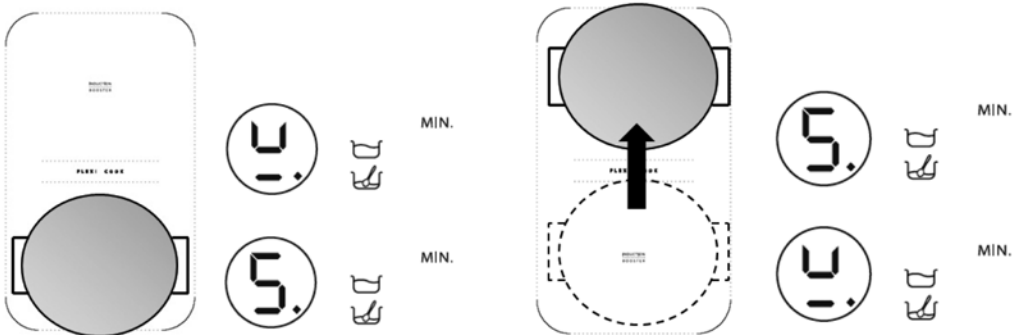
Para cambiar el nivel de potencia, deslice el dedo a lo largo de la barra táctil: el número dentro del círculo cambia con sólo deslizar el dedo, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Para desactivar la función de zona flexible, pulse el botón : las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma individual. Para apagar la zona de cocción pulse OFF.

 El mensaje "no hay recipiente"  aparece en la pantalla de la zona que no detecta ninguna olla (porque no hay una olla, porque está mal colocada o no es apta para la inducción). Este mensaje permanece activo durante 60 segundos. Durante este tiempo puede colocar o deslizar las ollas sobre el área de cocción flexible, según prefiera.

Si no se coloca una olla antes de que transcurran 60 segundos, el sistema deja de "buscar" la olla en dicha zona; el símbolo  permanece visible en la pantalla para recordar que la zona está desactivada.


Para volver a activar la función de cocción flexible en ambas zonas, pulse el botón .

La función de cocción flexible también es capaz de detectar cuando una olla se mueve de una zona a otra del área de cocción flexible, además mantiene el mismo nivel de potencia de la zona original donde estaba la olla (vea el ejemplo en la figura de más abajo: si la olla se mueve del calentador frontal al posterior, el nivel de potencia mostrado en la pantalla corresponderá a la zona donde está situada la olla).

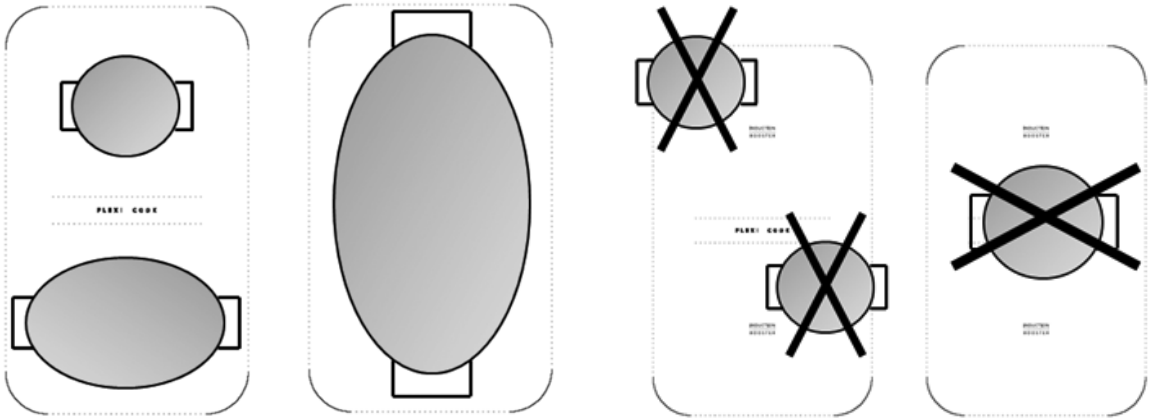


El área de cocción flexible también puede funcionar como dos zonas de cocción independientes utilizando el botón correspondiente de la zona individual. Coloque la olla en el centro de la zona individual y ajuste el nivel de potencia con la barra táctil.

 **Importante:** asegúrese de que la olla esté centrada en la zona de cocción de manera que cubra el logotipo  situado en el centro de la zona de cocción individual.

Si fuera una olla grande, ovalada, rectangular o alargada, asegúrese de colocar la olla centrada en la zona de cocción de manera que cubra los dos logotipos .

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de las ollas:



Con la función Flexicocción activa, no es posible utilizar el nivel de potencia booster o la función sexto sentido. Si se programa el temporizador, éste se visualiza al lado de la pantalla de la placa situada más arriba.

Descripción de las funciones automáticas



La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

Función Sexto Sentido

La función sexto sentido selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.

Poner una olla con agua, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Durante el calentamiento aparece una animación en el espacio al lado de la zona.



Para el funcionamiento correcto de la función sexto sentido:

- utilizar exclusivamente agua (a temperatura ambiente);
- no añadir sal, ingredientes o condimentos hasta la ebullición;
- no variar el nivel de potencia de la zona; no quitar ni desplazar la olla;
- llenar la olla al menos hasta 1/3 de su capacidad (mínimo 1 litro), nunca hasta el borde (ver tabla al lado).
- No utilizar ollas a presión en modalidad sexto sentido.

Para obtener mejores prestaciones:

- No activar la función sexto sentido si la zona ya está caliente (letra "H" visible en pantalla).

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla para el uso de la función Sexto Sentido	Cantidad máxima de agua en la olla
18 cm	17-19 cm	5 litros
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 litros


Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal se repite tres veces con intervalos regulares. Después de la segunda señal, se activa automáticamente un cuentaminutos del tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, automáticamente la placa selecciona un nivel de potencia inferior, adecuado al mantenimiento de la ebullición. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto, programar el temporizador o modificar el nivel de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función sexto sentido.



La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función sexto sentido y los niveles booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el booster con la función sexto sentido activada en otras zonas de cocción.


La calidad de las ollas puede influir en las prestaciones de la función sexto sentido.

Función Simmering

Una vez llevado a ebullición el alimento y pulsada la tecla , automáticamente se establece un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima.

Aparece en pantalla "A": el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

Función Melting

La función Melting mantiene una temperatura baja y uniforme en la zona de cocción. Poner una olla, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- No utilice nunca limpiadoras de vapor.
- Antes de limpiar la placa, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni lana de metal. Con el tiempo podrían estropear el vidrio.

- Después de cada uso, espere que la placa se enfríe y límpiela para eliminar incrustaciones, manchas y restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilice un paño suave, papel absorbente o productos específicos para la limpieza de placas de cocción (según las indicaciones del fabricante).

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Asegúrese de que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Seque la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, siga las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 10 segundos emite una señal acústica cada 30 segundos.	La zona de los mandos está presionada.	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de los mandos.	Limpie la zona de los mandos.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error.		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica);
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20 minutos), precalentar accesorios
Mediana potencia	4-5	Cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, menestras)
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener en temperatura fuentes de comida (con accesorio para la inducción)
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H)





Función		Descripción de la función
	Simmering	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde (chorros) o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Melting	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	6th Sense Sexto Sentido ebullición de agua	Identifica automáticamente el alcance de la fase de ebullición del agua y reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto (ej. condimentos, pasta, arroz, verduras, carne y pescado), o conservas caseras o accesorios a esterilizar.
	Flexicocción	Función que une dos zonas de cocción y permite utilizar recipientes o parrillas rectangulares u ovalados aprovechando toda el área disponible. Para asar alimentos de grandes dimensiones o en grandes cantidades (pescado, pinchos, verduras, bistecs, salchichas). Para cocinar en cacerola/cazuela/sartén recetas como asados arrollados o pescados enteros, generalmente acompañados por salsas o caldos.

TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Platos o tipos de cocción	Nivel de potencia y evolución de la cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Arroz	Sofreído y tostado	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster - 9	Hervido	6-7
	Fritas	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8-9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorado del sofrito	7-8
Carnes	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	A la parrilla	Precalentamiento de la sartén	7-8	Asado a ambos lados	7-8
	Dorado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	4-5
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
Pescado	A la parrilla	Precalentamiento de la sartén	7-8	Cocción	7-8
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento de aceite o materia grasa	8-9	Fritura	7-8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción	5-6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	5-6
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne picada	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ligera ebullición	3-4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	4-5
	Flanes	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Cocción	2-3