



Manual de instrucciones



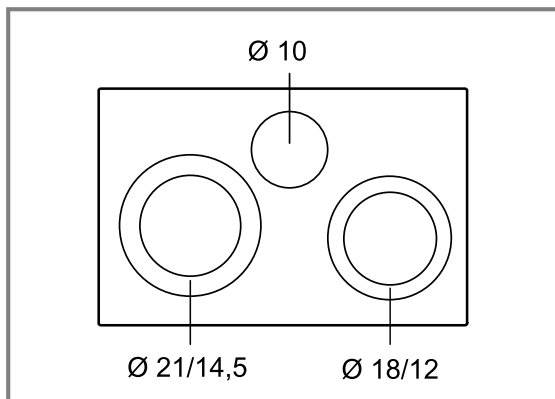
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	3
[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	16

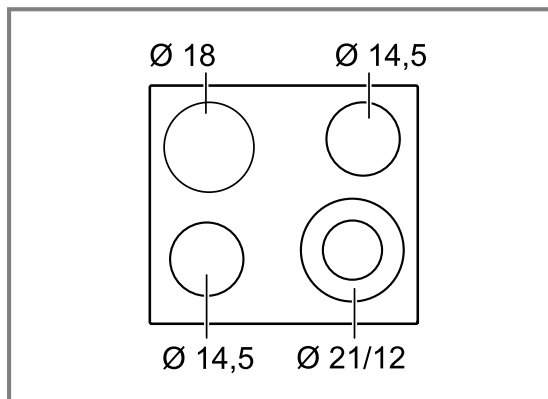
3EB712., 3EB714., 3EB715., 3EB720., 3EB721..



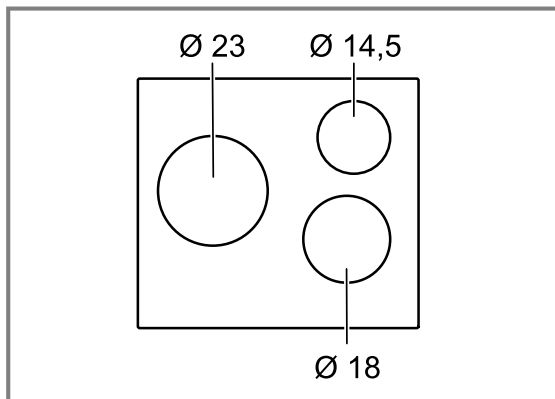
3EB712..



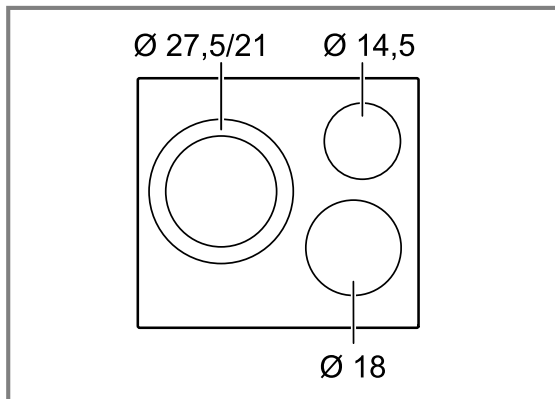
3EB721..



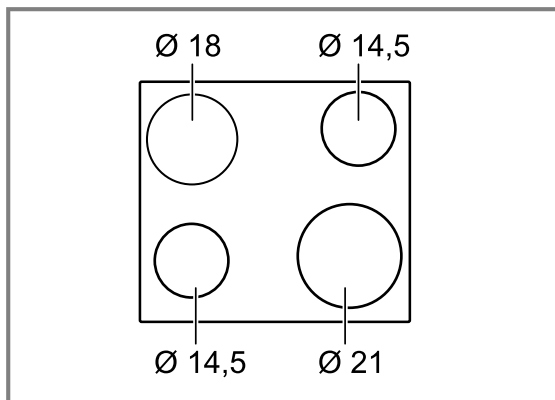
3EB714..



3EB715..



3EB720..



Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	3
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5
4	Familiarizándose con el aparato	6
5	Manejo básico	7
6	Seguro para niños	9
7	Funciones de programación del tiempo	9

8	Desconexión automática	10
9	Ajustes básicos	10
10	Cuidados y limpieza	11
11	Solucionar pequeñas averías	11
12	Eliminación	13
13	Servicio de Asistencia Técnica	13
14	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	14
14.1	Montaje seguro	14

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.

- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Las asas de los recipientes para cocinar se calientan durante el funcionamiento. Si la zona de calentamiento ilumina las asas, es posible que se calienten especialmente.

- ▶ Cubrir siempre toda la zona de calentamiento con los recipientes para cocinar.
- ▶ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

→ *Página 13*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permitir que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permitir que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- No utilizar papel para horno.
- No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- ✓ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- ✓ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- ✓ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- ✓ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- ✓ Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- ✓ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- ✓ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- ✓ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción. En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- ✓ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

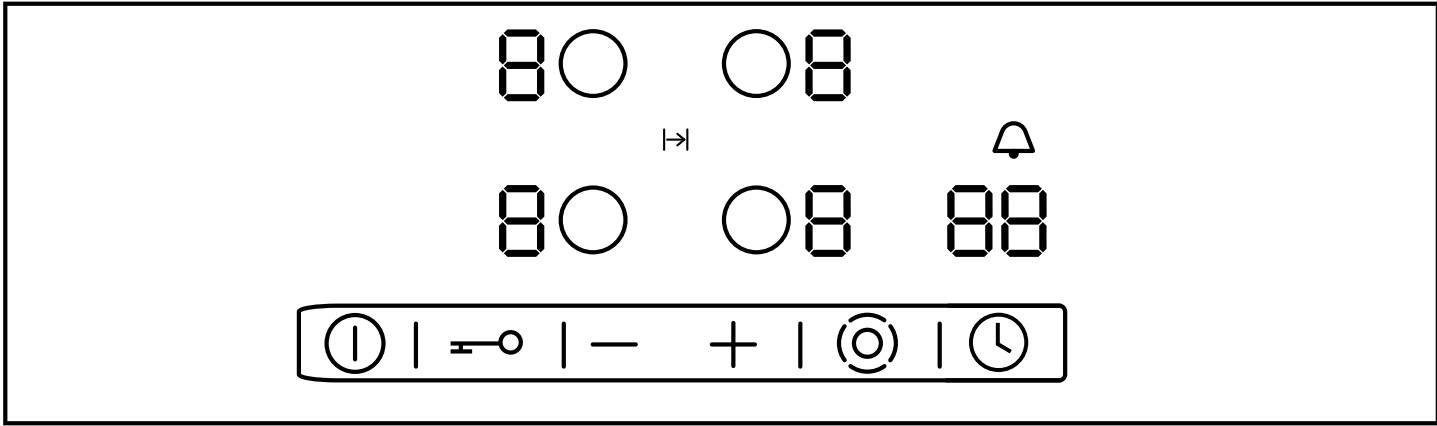
4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes

para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



4.2 Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
<i>l - g</i>	Niveles de potencia
<i>H / h</i>	Calor residual
<i>8 8</i>	Reloj temporizador

4.3 Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Campo táctil	Nombre
ⓘ	Interruptor principal
🔑	Seguro para niños
○	Seleccionar la zona de cocción
- +	Teclas de ajuste
⊙	Activación de las zonas
🕒	Reloj temporizador

Notas

- Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

4.4 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.

Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes. Si se conecta una zona de cocción, esta se encenderá del tamaño que se ajustó por última vez.

Zona de cocción	Nombre	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	Seleccionar una zona de cocción.
⊙	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción Pulsar ⊙.
co	Zona de asado	Seleccionar la zona de cocción Pulsar ⊙.

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento de la zona de cocción y de las áreas activadas se conecten y desconecten en diferentes momentos.
- Motivos:
 - Evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
 - Se conseguirá un mejor resultado de cocción.

4.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está muy caliente.

5 Manejo básico

5.1 Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Si se vuelve a encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

5.2 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar ①.
- ✓ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre ①.
- ✓ Los indicadores $\bar{H}$ se iluminan.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

5.3 Apagar la placa de cocción

La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas un tiempo (10-60 segundos).

- ▶ Pulsar ①.
- ✓ Se apaga el señalizador luminoso situado sobre ①.
- ✓ Los indicadores se apagan.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

5.4 Ajustar las zonas de cocción

Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

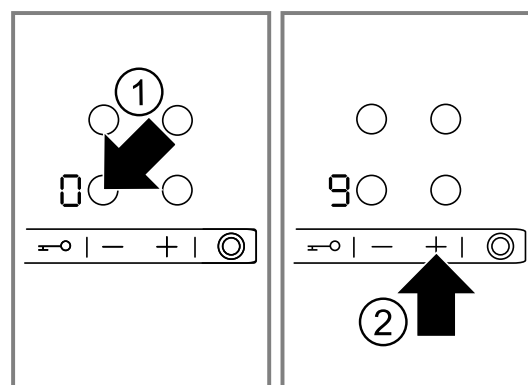
Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4. .

5.5 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con ①.
- ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina $\bar{H}$.

2. En los siguientes 10 segundos pulsar + o -.



Se muestra el ajuste básico.

- + Nivel de potencia 9
- - Nivel de potencia 4

5.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ①.
2. Pulsar + o - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

5.7 Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas.

1. Pulsar 2 veces ①.
- ✓ En el indicador del nivel de potencia aparece $\bar{H}$.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
2. Seleccionar la zona de cocción y pulsar + o - hasta que en el indicador de nivel de potencia aparezca $\bar{H}$.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

5.8 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.

El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.

- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción.
→ *Página 5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
Leche ¹	1.-2.	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-

Descongelar y calentar

Espinacas ultracongeladas	2.-3.	10-20
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{2,3}	4.-5.	20-30
Pescado ^{2,3}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa beronesa o salsa holandesa	3-4	8-12

Hervir, cocer al vapor o rehogar

Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1.-2.	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{2,3}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3.-4.	15-60
Verduras, frescas	2.-3.	10-20
Verduras ultracongeladas	3.-4.	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-

Estofar

Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.
² Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.
³ Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.
⁴ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ⁴	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ⁴	4.-5.	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ⁴	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ⁴	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada ⁴	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

Freír por inmersión

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Tempura		
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

6 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

6.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsada  aprox. 4 segundos.
- ✓ El indicador sobre el símbolo  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

6.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsada  aprox. 4 segundos.
- ✓ Se ha desactivado el bloqueo.

6.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 10*

7 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

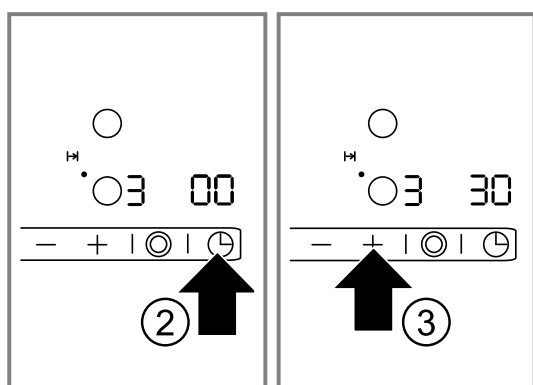
7.1 Duración

Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración. Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar la duración

Requisito: Se ha seleccionado la zona de cocción.

1. Ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar .
- ✓ Se ilumina la lámpara indicadora de la zona de cocción . En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
3. Pulsar + o -.



Se muestra el valor recomendado.

- + 30 minutos.
- - 10 minutos.

- ✓ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador se ilumina  durante 10 segundos.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Pulsar .
3. Con + o - modificar la duración o ajustarla a .

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar cualquier símbolo.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. → *Página 10*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. → *Página 9*

7.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Encender el reloj temporizador de cocina.
El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes.

Si se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar  dos veces en un plazo de 10 segundos.
---	--

Si no se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar  .
--	--

- ✓ Se ilumina el señalizador luminoso situado junto a .
- 2. Ajustar el tiempo con + o -.
- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
- ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

Mostrar tiempo

- ▶ Seleccionar el reloj avisador con 
- ✓ El tiempo se muestra durante 10 segundos.

Corregir el tiempo

1. Seleccionar el reloj temporizador de cocina con 

2. Ajustar el tiempo deseado con + o −.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede desconectar manualmente.

- ▶ Pulsar cualquier campo táctil.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

8 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *F8* y el indicador de calor residual *H/h*.

8.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar cualquier campo táctil.
- ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo.

9 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

9.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí obtendrá una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

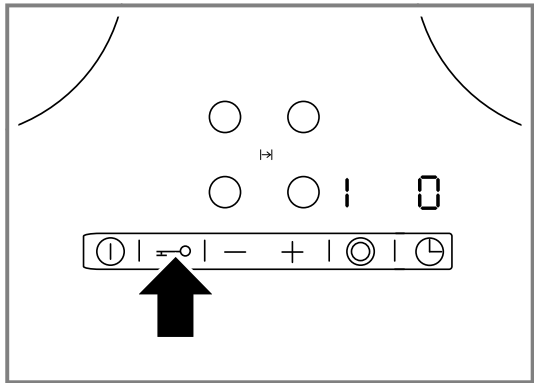
Indica- dor	Selección
<i>c</i> <i>!</i>	Seguro automático para niños <i>!</i> – Desactivado ¹ <i>!</i> – Activado <i>2</i> – Seguro automático y manual para niños desactivados.
<i>c</i> <i>2</i>	Tono de aviso <i>!</i> – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. <i>!</i> – Solo señal de error activada. <i>2</i> – Solo señal de confirmación activada. <i>3</i> – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹
<i>c</i> <i>5</i>	Reloj temporizador automático <i>!</i> – Desactivado. ¹ <i>!</i> <i>99</i> – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
<i>c</i> <i>6</i>	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador <i>!</i> – 10 segundos. ¹ <i>2</i> – 30 segundos. <i>3</i> – 1 minuto.
<i>c</i> <i>7</i>	Conexión de las resistencias <i>!</i> – Desactivada <i>!</i> – Activada <i>2</i> – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. ¹

Indica- dor	Selección
<i>c</i> <i>9</i>	Tiempo de selección de las zonas de cocción <i>!</i> – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ <i>!</i> – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
<i>c</i> <i>0</i>	Volver al ajuste de fábrica <i>!</i> – Desactivado. ¹ <i>!</i> – Activado.

9.2 Modificar el ajuste básico

Requisito: La placa de cocción está apagada.

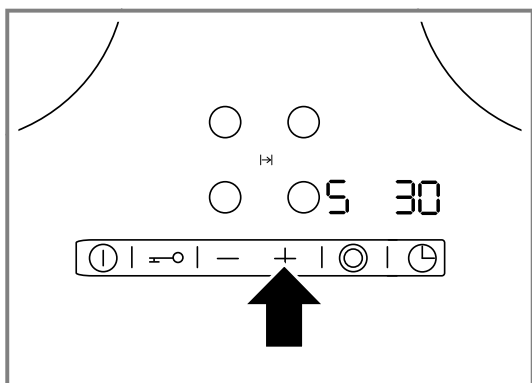
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado  durante 4 segundos.



- ✓ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna *c* y *!*.
- ✓ En la pantalla de la derecha se ilumina *!*.

¹ Ajuste de fábrica

3. Pulsar repetidamente  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Ajustar el valor deseado con + o -.



5. Mantener pulsada  durante 4 segundos.

✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos sin guardar, apagar la placa de cocción con . Encender otra vez la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

10 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

10.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

10.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 11*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.

Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

10.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 11*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

11 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", *Página 13*

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

11.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. 1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. 2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>F2</i>	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F4</i>	A pesar de la desconexión con <i>F2</i> , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
<i>F5</i> y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Retirar dicho recipiente. 2. Esperar un tiempo. 3. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
<i>dE</i> y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.

Avería	Causa y resolución de problemas
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. - Desconectar y volver a conectar el aparato. - Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. - Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 13

12 Eliminación

12.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

13 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figu-

ran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.balay.es en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

13.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

14 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



mm



14.1 Montaje seguro

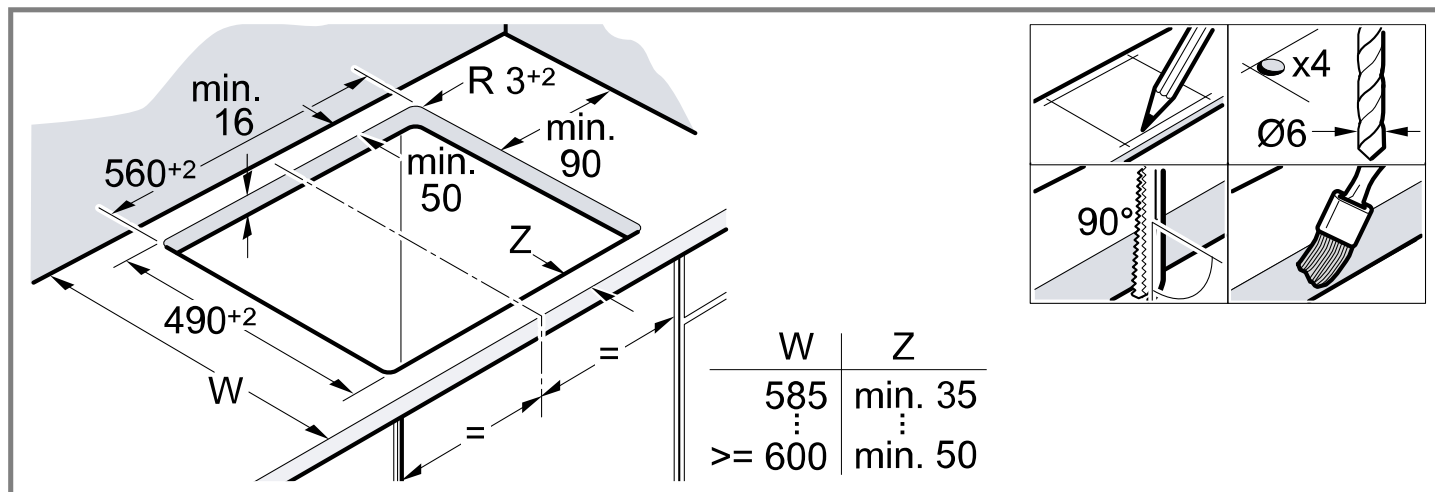
Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- La conexión eléctrica solo puede realizarla personal especializado autorizado. Si se hace una conexión incorrecta, la garantía no tendrá validez.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. El montador será el responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.

14.4 Preparar el mueble

La encimera debe ser plana, horizontal y estable.

- Los muebles para placas y hornos, incluidos los embellecedores de pared, deben resistir temperaturas de 90 °C como mínimo.
- El revestimiento del hueco colocado a una distancia de 50 mm respecto a la pared posterior del aparato no debe ser inflamable (p. ej., baldosas o piedra).
- Sellar las superficies de corte con material resistente al calor para evitar que la encimera se hinche a causa de la humedad.



14.5 Conexión eléctrica

Para proteger el aparato, extraerlo primero de las bandejas de poliestireno cuando se haga presión en el hueco. No colocar nunca el aparato de canto sobre un lateral del aparato.

- Comprobar la instalación doméstica antes de conectar el aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.

14.2 Montaje bajo encimera

No montar debajo neveras, lavavajillas, hornos sin ventilación ni lavadoras.

- En caso de montar un horno debajo, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo, en algunos casos, incluso más. Observar las indicaciones de las instrucciones de montaje del horno.
- Prestar atención a que ninguna parte que sobresalga, como la caja de la conexión a red o el cable de conexión a red, choque, p. ej., con un cajón.

14.3 Panel intermedio

Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

- Pedir en un establecimiento especializado un panel intermedio como accesorio.
- Si se utiliza un panel intermedio propio, la distancia mínima de la conexión a red del aparato debe ser de 10 mm.

- Según las normas, la instalación eléctrica con toma a tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases.
- Si en la pantalla del aparato aparece **U400**, significa que está mal conectado. Desconectar el aparato de la red y comprobar la conexión.

Conexión con cable de 3 hilos

Comprobar que la instalación doméstica tenga la protección por fusible adecuada.

Observar el código cromático del cable de conexión a la red.

- Verde-amarillo es la toma a tierra ⊕.
Azul es el cable neutro (cero).
Marrón es la fase (conductor externo).
En caso necesario, el cable puede sustituirse por un cable de conexión multifase. Si se sustituye el cable, prestar atención al apartado siguiente.

Conexión sin cable premontado

Conectar la placa de cocción según el esquema de conexión.

- En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
- El cable de conexión a la red debe corresponder al tipo H05 VV-F o superior.
- La sección transversal del cable está determinada de acuerdo con la carga de corriente. No está permitido utilizar una sección transversal $<1,5 \text{ mm}^2$.

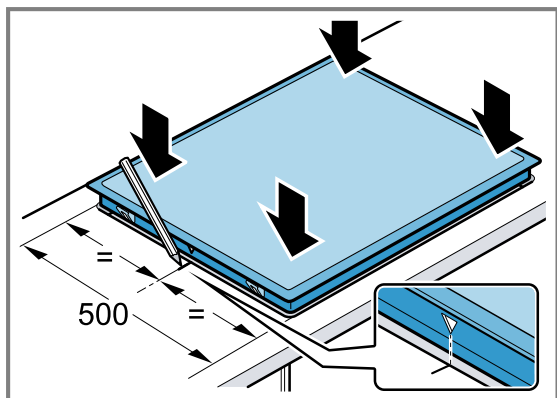
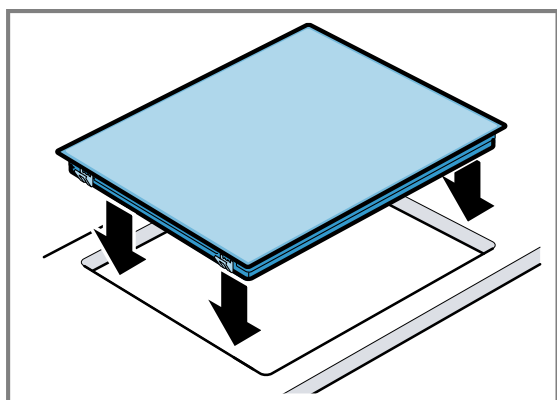
Conexión con cable de conexión de 5 hilos premontado

Solo el personal técnico del Servicio de Asistencia Técnica puede sustituir el cable de conexión.

14.6 Colocar la placa de cocción

No aprisionar el cable de conexión ni pasarlo por bordes afilados.

- Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno.



14.7 Desmontar la placa de cocción

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.