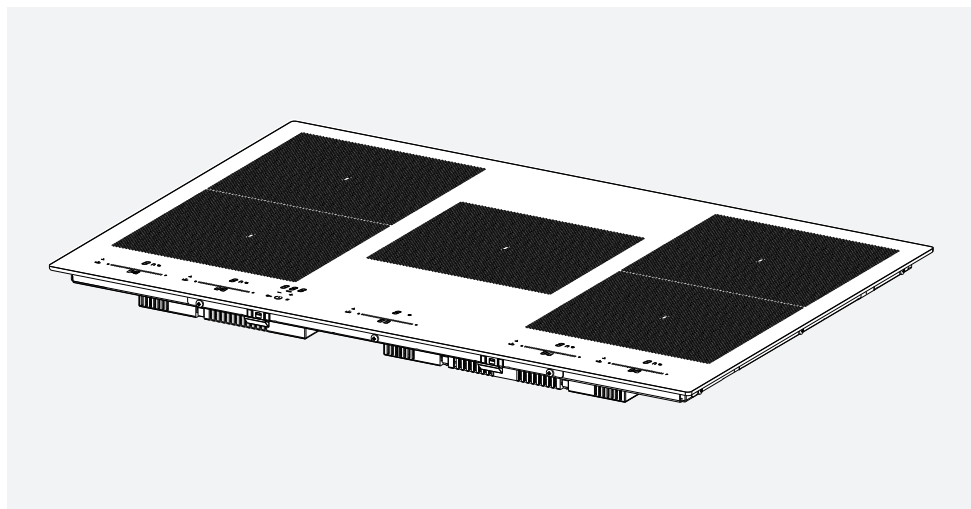




FMY 805 I F KL AN FMY 805 I F KL GD FMY 805 I F KL CP FMY 805 I F KL MB
FMY 805 I F KL BK

- EN** User manual
- DE** Benutzerhandbuch
- FR** Manuel d'utilisation
- NL** Gebruikershandleiding
- IT** Manuale d'uso
- ES** Manual de uso
- PT** Manual de utilização
- PL** Instrukcja obsługi
- CS** Návod k použití
- SK** Návod na používanie
- RU** Руководство по эксплуатации

CONTENIDO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	73	TABLA DE COCCIÓN	83
INSTALACIÓN	75	FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA ..	83
CONEXIÓN ELÉCTRICA	76	GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES ..	83
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	77	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	84
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	78	DATOS TÉCNICOS	85
PANEL DE MANDOS	79	EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE	
LIMITACIÓN DE LA POTENCIA	79	COCCIÓN	85
FUNCIÓN DEMO	80	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	86
FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN	80	CONFORMIDAD	86

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.



Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.



ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.



ADVERTENCIA: No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Tenga mucho cuidado de no tocar la superficie de las zonas de cocción. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

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

- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).

- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.
- No acerque al aparato telas u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado completamente para evitar el riesgo de incendios.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que este aparato con funcionalidad radio cumple con la directiva 2014/53/EU.

El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección Internet, realizando una búsqueda por código de producto:

<https://www.franke.com/>

Este código se encuentra en la etiqueta colocada dentro del producto.

Bandas de frecuencia	Potencia máxima transmitida
2,4 GHz	2 mW máx.

INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte

inferior. Consulte las instrucciones de montaje.

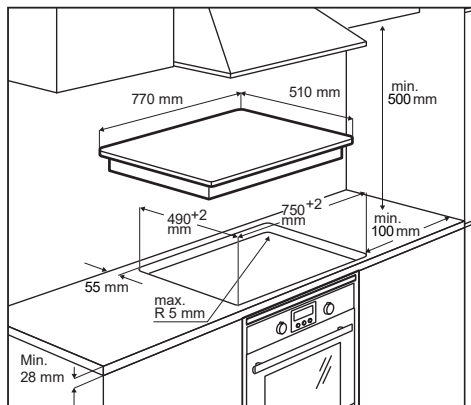
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe albergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada)

deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.

- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



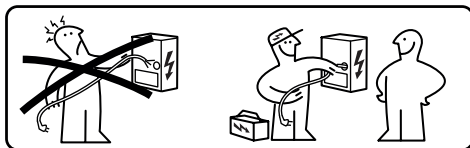
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, compruebe que la tensión nominal del aparato, indicada en la placa de datos, corresponda con la tensión de la red de alimentación. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Siga el esquema de conexión (ubicado en el lado inferior de la placa de cocción).
- Utilice exclusivamente componentes originales, suministrados por el servicio de recambios.
- El aparato se suministra con cable de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo con el correspondiente recambio original. Comuníquese con el Servicio de Asistencia.



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica



- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" con un cable tipo H05V2V2-F. Sección mín. de los conductores: 5x2,5 mm².
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

Esquema de conexión

220V - 240V 1N ~

L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~

L1	Marrón
----	--------

L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⊕	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~

L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Gris
⊕	Amarillo/Verde

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la

placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia, facilite la siguiente información:

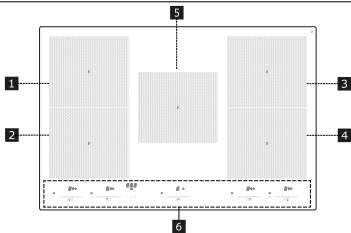
- tipo de avería
- modelo del aparato (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción



1	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Zona de cocción individual (197x220 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
6	Panel de mandos
1+2	Zona de cocción combinable (395 x 220 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (395 x 220 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.

El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

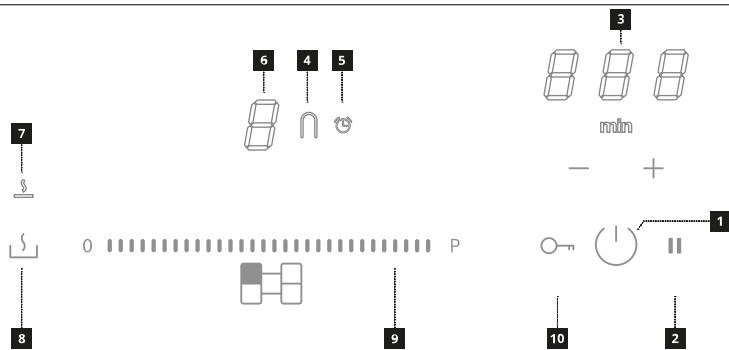
Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de

cocción correspondiente muestra

PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
4	Símbolo de la función "puente"
5	Símbolo del temporizador
6	Indicador del nivel de potencia
7	Símbolo de la función Derretir
8	Tecla de la función Derretir
9	Teclado de desplazamiento
10	Tecla de la función Bloqueo

Las zonas de cocción pueden activarse pulsando el correspondiente teclado de desplazamiento. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Es además posible activar las zonas de cocción simplemente apoyando una olla en la zona de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia y las dimensiones de la olla y consecuentemente activa las zonas de cocción necesarias.

LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando  o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- En cuanto se apaguen los dígitos, mantenga pulsados  +  hasta que escuche una señal acústica.

- Mantenga pulsados los dos teclados de desplazamiento de la izquierda al mismo tiempo hasta que los 3 dígitos de mando indiquen "CF6".
- Pulse  hasta que aparece "PHA".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	4	
2	2,5	
3	6	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados **↩ + ||**.

FUNCIÓN DEMO

La función DEMO permite utilizar el producto en todas sus funciones sin que esté funcionando realmente.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- En cuanto se apaguen los dígitos, mantenga pulsados **↩ + ||** hasta que escuche una señal acústica.
- Mantenga pulsados los dos teclados de desplazamiento de la izquierda al mismo tiempo hasta que los 3 dígitos de mando indiquen "CF6".

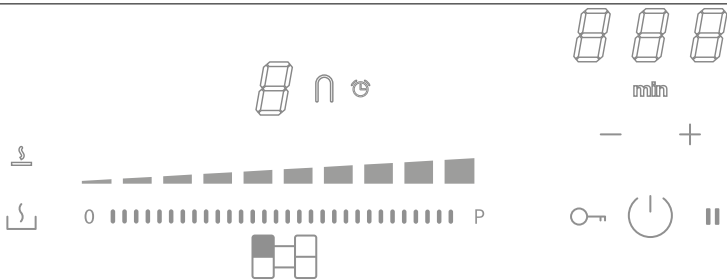
- Pulse **||** hasta que aparece " _ 0 _".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	Notas
0	Función DEMO desactivada
1	Función DEMO activada

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados **↩ + ||**.

FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN



Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. Para activar/desactivar: pulse ↩ .
	Esta función impide el encendido accidental del aparato Para activar: pulse ⏻ , pulse y suelte simultáneamente ↩ + y a continuación una vez más ↩ .
Dispositivo de seguridad para niños	Todos los dígitos indican ⏻ . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos. Para desactivar: pulse ⏻ , pulse y suelte simultáneamente ↩ + y a continuación una vez más .
	Todos los dígitos que indican ⏻ desaparecen. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.

Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica  . Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador. Para activar: encienda la placa de cocción y seleccione una de las zonas de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. El símbolo  de la zona de cocción se ilumina. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla de la zona de control del temporizador muestra la cuenta atrás que finaliza con un aviso acústico. Pulse "+" o "-" para silenciar la alarma. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado. Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").
	Temporizador con alarma de uso genérico.
	Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla de la zona de control del temporizador muestra la cuenta atrás que finaliza con un aviso acústico. Pulse "+" o "-" para silenciar la alarma. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.
	Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico. Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla de la zona de control del temporizador muestra la cuenta atrás que finaliza con un aviso acústico. Pulse "+" o "-" para silenciar la alarma. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado. Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").
Función Derretir	Para activar: seleccione una de las zonas de cocción y pulse  .
	El dígito de la zona seleccionada indica  . Para desactivar: presione  o presione  .
Función Pausa	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones.
	Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que: - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados. Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo.
	Para desactivar: presione y mantenga presionado  durante al menos 1 segundo y presiones por 3 segundos en el teclado deslizante que muestra una animación.
Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando  .
	Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse  en 6 segundos, luego pulse  en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación. Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.

Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:

Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	No disponible
Boost	No disponible

Función calentamiento

Seleccione una de las zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio. El

dígito correspondiente indica  y el valor ajustado.

Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.

Las zonas de cocción seleccionables para esta función son tanto las de la izquierda como las de la derecha.

Para activar: pulse simultáneamente ambos teclados de izquierda a derecha hasta que un dígito indica  y el símbolo  se ilumina.

Modo combinado (función "puente")

Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada use el teclado de desplazamiento que indica el valor.

En ambas zonas de cocción, el símbolo  se ilumina.

Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen.

¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos cocinados.

Función mantenimiento en calor

Para activar/desactivar: pulse  de la zona de cocción correspondiente visualizando  en el dígito correspondiente.

Esta función permite activar el modo AUTOMÁTICO en el que la placa y la campana funcionan de modo coordinado. Accediendo a la placa se encienden automáticamente las luces. La velocidad de la campana será ajustada automáticamente utilizando el nivel de potencia más alto presente en las zonas de la placa de cocción.

Emparejamiento Placa-Campana

Antes de activar el procedimiento, seguir las indicaciones específicas de los manuales de los dispositivos a emparejar.

Función AUTOMÁTICO

Con la placa apagada pulse simultáneamente las teclas "+" y "-" y el procedimiento de emparejamiento se activará visualizando una animación en la pantalla.

ATENCIÓN: una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que el procedimiento de emparejamiento K-Link se ha activado.

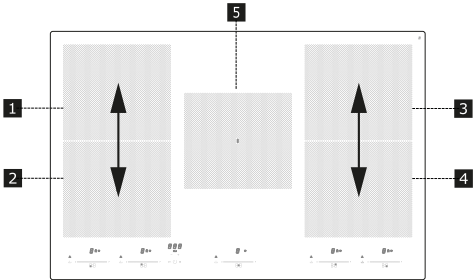
El procedimiento de emparejamiento tarda 2 minutos. Cuando en este intervalo de tiempo no se reconozca ningún dispositivo, es preciso comprobar si se ha activado anteriormente el procedimiento de los dispositivos a emparejar. Puede ser que se haya alcanzado el límite máximo de los dispositivos emparejables.

Pulse nuevamente las teclas "+" y "-" para confirmar.

TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



«Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Véase figura.

Esta función controla la entrega de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción utilizadas en el modo combinado (1+2 y 3+4), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la potencia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera

uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla/sartén para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado. Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales	110 mm	190 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No usar ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción porque esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado elevada, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección "Solución de problemas".

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni el funcionamiento ni la vida útil del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.

E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	<p>Recipiente inadecuado.</p> <p>El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.</p>	<p>Use un recipiente apropiado.</p> <p>El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo.</p> <p>En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado.</p> <p>Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.</p>
			<p>Controle la tensión y/o la frecuencia de la red.</p> <p>Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.</p>
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	<p>Limpe el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño.</p> <p>Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.</p>
E8	Las zonas de cocción se apagan.	<p>Avería del ventilador.</p> <p>Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.</p>	<p>Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado.</p> <p>Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.</p>
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	<p>Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado.</p> <p>No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.</p>	<p>Desconecte la placa de cocción de la alimentación.</p> <p>Reconecte la placa de cocción según el diagrama suministrado.</p> <p>Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.</p>
U400	Sobretensión debida a una conexión eléctrica incorrecta.		<p>Desconecte la placa de cocción de la alimentación.</p> <p>Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación.</p> <p>Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.</p>

DATOS TÉCNICOS

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	770
	Profundidad	mm	510
	Altura mín./máx.	mm	53
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	15 kg

EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Número de zonas de cocción	5
----------------------------	----------

Número de áreas de cocción combinables	1- Izquierda
	1- Derecha
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones del área de cocción combinable	Izquierda 395 x 220 mm
Dimensiones del área de cocción combinable	Derecha 395 x 220 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Central 192 x 220 mm
Consumo de energía del área de cocción combinable	Izquierda 192 Wh/kg
Consumo de energía del área de cocción combinable	Derecha 192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Central 192 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	189,7 Wh/kg

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son

reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

CONFORMIDAD

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato ha sido diseñado, fabricado y conformidad con las Directivas CEE.
"Los datos técnicos se encuentran en la placa de datos situada en la parte inferior del producto."

