ES

FOGONES DE VITROCERÁMICA

MANUAL DE USO

30-60-80-90 CM

PREÁMBULO

¡Por favor lea estas instrucciones con atención!

Apreciado cliente,

Le agradecemos que haya escogido nuestro producto. Esperamos que nuestro producto, que ha sido fabricado con la mejor tecnología y que es de alta calidad, le proporcione un rendimiento óptimo. Para ello, le rogamos que lea con total atención este manual de uso y que lo tenga como referencia. Si entrega el producto a otra persona, proporciónelo junto a este manual de uso. Siga con la mayor atención toda la información que se especifica en las instrucciones y precauciones.

Estas instrucciones pueden servir para más de un modelo. En el manual se detallan las diferencias entre modelos.

Símbolos y explicaciones

El manual de uso contiene los siguientes símbolos.

	Informaciones importantes y claves útiles relacionadas con la utilización.
	Precaución ante situaciones que podrían poner la vida de la persona y la propiedad en peligro
	Precaución ante descarga eléctrica
	Precaución ante peligro de incendio
	Precaución ante superficies calientes

EMPRESA PRODUCTORA

MAMUR TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ A.Ş
Selimpaşa San. Bölgesi Merkez Mah. 5008 Sok. No:11 Silivri/İstanbul
Tel: 0 212 723 48 80

CONTENIDOS

1. INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ENTORNO 3
1.1. Seguridad general 3
1.2. Prevención de riesgos eléctricos 3
1.3. Seguridad del producto 4
1.3.1. Prevención de incendios 5
1.3.2. Propósito del Producto 5
1.4. Seguridad para los niños 5
1.6. Información de embalaje 5
2. INSTALACIÓN DE LOS FOGONES 6
2.1. Lugar adecuado para la instalación del producto 6
2.2. Instalación y conexiones 7
2.3. Conexión eléctrica 7
2.4. Montaje del producto 8
2.4.1. Elección de muebles y realización del montaje 8
2.4.2. Ventilación 9
2.4.3. Instalación de los fogones 10
2.4.4. Desmontaje de los fogones 10
2.5. Ahorro de Energía 10
2.6. Primer uso 10
3. SOBRE EL PRODUCTO 11
3.1. Características Generales 11
3.2. Especificaciones Técnicas 12
4. USO DE LOS FOGONES 13
4.1. Información general sobre los fogones 13
4.1.1. Elección de ollas 13
4.2. Utilización de los fogones 14
4.3. Panel de control 14
4.3.1. Activación de los fogones 15
4.3.2. Apagado del dispositivo 15
4.3.3. Selección y activación del nivel de cocción 15
4.3.4. Detención del fogón 15
4.3.5. Seguro para niños 16
4.3.6. Función de temporizador 16
4.3.7. Función de Parada/Reanudación 16
4.3.8. Selección de área ampliada 17
4.4. Ajuste Rápido de Intensidad 17
4.5. Sensores en los fogones de vitrocerámica 17
4.6. Delimitación de periodos de funcionamiento 17
4.7. Protección ante temperaturas extremas 17
4.8. Detección de derrames 17
4.9. Sugerencias de cocción 18
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19
5.1. General 19
5.2. Limpieza de los fogones 19

1. INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ENTORNO

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que serán de ayuda para prevenir daños materiales, concusiones y lesiones de todo tipo. En caso de que no se respeten estas instrucciones, todas las garantías dejarán de ser válidas.

1.1. Seguridad general

Este aparato lo pueden utilizar individuos mayores de ocho años o personas de movilidad física y mental reducida, sin experiencia o conocimiento, siempre y cuando sean conscientes de los peligros detallados en las instrucciones y que sean capaces de supervisar el funcionamiento. El manual garantiza una utilización segura del producto. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no pueden realizarla niños sin supervisión.

Para el montaje y reparación siempre puede solicitar la ayuda de un Servicio Autorizado. El fabricante no se responsabilizará daños que podrían darse debido a alteraciones realizadas por parte de personas no autorizadas.

No haga funcionar el producto en caso de que éste presente daños visibles.

No se olvide de apagar el producto luego de haberlo utilizado. Asegúrese de que está desactivado.

Este aparato ha sido diseñado con el objetivo de que pueda ser utilizado por personas sin experiencia o conocimiento (incluyendo niños), de reducida capacidad mental o física, a no ser que se proporcionen instrucciones o comprobaciones específicas que deban ser realizadas por una persona que pueda facilitar una seguridad elevada.

Es importante vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

Si el voltaje de entrada está dañado, debe cambiarse para prevenir cualquier tipo de peligro. Esta alteración debe realizarla el fabricante, representantes de un servicio autorizado o similares personas cualificadas.
ADVERTENCIA: Si la superficie está fisurada, apague el producto para prevenir descargas eléctricas.

No deben colocarse utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie del fogón, pues podrían provocar fuegos.

Después de utilizar los fogones, apáguelos tras haber comprobado que todos los elementos están como deben. No se guíe simplemente por la temperatura de las ollas.

Los fogones no han sido diseñados para ser utilizados vía temporizador externo o cualquier otro sistema de control remoto.

ADVERTENCIA: En el momento de utilización, el aparato y el entorno se calentarán. Es de suma importancia vigilar que no se toquen las partes del producto cuando se estén calentando. Los niños menores de ocho años deben mantenerse a distancia para evitar accidentes.

Las instrucciones para los fogones y el entorno contienen los siguientes puntos:

ADVERTENCIA: Cocinar comidas hechas con aceite o grasa en el fogón puede ser peligroso y podría provocar incendios. NUNCA intente apagar un fuego con agua; solamente apague el dispositivo y luego cubra las llamas con una tapa o una manta antiincendios.

ATENCIÓN: Deben vigilarse todos los procesos de cocción. En caso de que sea una cocción de poco tiempo, debe vigilarse constantemente.

ADVERTENCIA: Riesgo de fuego; no pongan objetos sobre la vitrocerámica.

ADVERTENCIA: La temperatura de la superficie llega a los 95°C. Para evitar cualquier peligro, no acceda a la parte inferior de la encimera.

1.2. Prevención de riesgos eléctricos

Asegúrese de que el cable que está conectado al dispositivo tenga el mismo valor que el del seguro y que sea adecuado a los valores especificados en el cable de alta tensión o incluso en el manual de uso del producto.

Si el producto está dañado, debe repararlo un Servicio Autorizado. ¡No intente encenderlo antes de que haya sido arreglado!

Conecte el producto a un cable o toma de corriente de tierra protegido por el seguro según su valor correspondiente, proporcionado en la tabla de "Especificaciones Técnicas". Si utiliza un transformador o un filtro de transformador, para el sistema de puesta a tierra debe realizar una instalación eléctrica de calidad. El fabricante no se responsabilizará de cualquier daño resultante de una instalación que no haya sido conectada a tierra de acuerdo con las especificaciones locales.

¡No limpie el producto inyectando o vertiendo agua, bajo ninguna circunstancia! ¡Hay riesgo de electrocución!

En el momento de instalación, mantenimiento, limpieza o reparación desenchufe el producto de la toma eléctrica. En productos conectados directamente a una línea eléctrica, desconecte el seguro que se utiliza para la seguridad eléctrica de la línea.

En caso de que puedan observarse daños visibles en el cable eléctrico, un servicio autorizado o un electricista cualificado deberán cambiarlo.

El producto debe montarse después de haber cortado completamente la corriente eléctrica. El corte eléctrico debe realizarse con un seguro integrado conectado a la instalación eléctrica estacionaria o con un botón que se adecue a las directivas de construcción.

Todas las operaciones en dispositivos y sistemas eléctricos deberán desempeñarlas personas cualificadas y autorizadas.

Asegúrese de que la corriente dieléctrica del seguro sea compatible con la corriente del producto.

1.3. Seguridad del producto

Cuando el producto esté en funcionamiento, no toque el producto o los componentes que queden al descubierto, dado que estarán calientes. Los niños menores de ocho años, al no ser responsables de su seguridad, no deben acercarse al producto.

No utilice el producto en el caso de que esté sufriendo pérdidas de conciencia o conocimiento provocadas por el uso de medicamentos o alcohol.

Vigile especialmente cuando utilice alcohol en sus comidas. El alcohol se evapora en temperaturas elevadas y puede provocar fuegos o inflamaciones en las superficies calientes si éstas han quedado expuestas.

Cuando el dispositivo esté en marcha, el producto y su entorno estarán calientes. No coloquen materiales inflamables en los alrededores del producto para prevenir posibles incendios.

Asegúrese de dejar abiertos todos los canales de ventilación.

No limpie el dispositivo con productos de limpieza que usen vapor, pues podrían causar descargas eléctricas.

No coloquen sobre los fogones materiales o ingredientes a modo de almacenaje.

En caso de que la superficie del producto tenga fisuras, corte la conexión eléctrica del producto para prevenir posibles descargas.

Luego de utilizarse los fogones, apáguelos utilizando su panel de uso y no se fíe únicamente de la temperatura de las ollas.

No deben colocarse sobre los fogones utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas dado el riesgo de inflamación.

Sus productos de cocina no son apropiados para manipular los fogones a distancia.

La presión de vapor resultante de la superficie de los fogones, así como la humedad, puede provocar el deslizamiento o rebote de las ollas. Por esa razón asegúrese de que la parte inferior de las ollas y la superficie de los fogones estén siempre secas.

Dado que el fogón por inducción produce un área magnética mediante el principio de transferencia energética sin cable, personas que porten aparatos médicos como pompas de insulina o marcapasos no deberían utilizar el producto, pues podría ser peligroso.

1.3.1. Prevención de incendios

Asegúrese de que su producto esté conectado a la toma eléctrica o red eléctrica de forma segura. De lo contrario, existe riesgo de incendio a partir del conducto.
No utilice un cable de conexión cortado o cuya red eléctrica esté dañada.
Asegúrese de que el enchufe del producto no esté húmedo o mojado en el área de conexión o fijación.
En cocciones con aceite líquido o sólido es peligroso alejarse del fogón, pues podría propiciar incendios.
NUNCA intente apagar el fuego vertiendo agua; corte la conexión eléctrica del producto y cubra las llamas de forma sostenible.

1.3.2. Propósito del Producto

Este producto ha sido diseñado para utilizarse en casa. No es adecuado para uso industrial o comercial.
Este producto debe utilizarse para cocinar comida, y no para calefacción u otros propósitos parecidos.
Si se daña al producto de alguna forma debido a usos inadecuados que no se especifican en el manual de uso, o durante su transporte e instalación, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.
La vida útil del producto a partir de su compra son 10 años. Este es el tiempo que podrán encontrarse piezas de repuesto fabricadas por el productor que garantizarán que el dispositivo funcione de la forma descrita.

1.4. Seguridad para los niños

Cuando se estén utilizando los fogones, el producto y su entorno estarán calientes. Mantenga a los niños alejados del producto y su entorno.
Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Sitúe los materiales de embalaje en un lugar al cual los niños no puedan acceder.
Dado el riesgo de descarga eléctrica en productos eléctricos, mantenga a los niños alejados del producto y su entorno.
No coloque encima del producto objetos que los niños podrían intentar alcanzar.

1.5. Adecuación a las Directivas de la AEEE respecto a materiales de desecho

Este producto, según la "Directiva de Control de Objetos de Desecho Eléctricos y Electrónicos" (AEEE) publicada por el Ministerio de Medio Ambiente y Planificación Urbana, no contiene materiales prohibidos o dañinos. Se adecua a la Directiva de la AEEE.

Este producto ha sido fabricado a partir de materiales y partes de alta calidad que pueden reutilizarse y reciclarse. Por esa razón, al final de la vida útil del producto haga el favor de depositarlo en un punto de recogida por tal de que puedan reutilizarse sus componentes eléctricos y electrónicos.

1.6. Información de embalaje

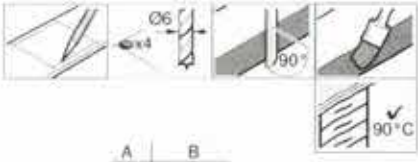
El embalaje del producto ha sido fabricado a partir de materiales que se adecuan a la Legislación Nacional y que pueden reciclarse. No tiren los desechos del embalaje junto a los desechos de la casa; depositelos en un punto de recogida de embalajes especificado por las autoridades locales.

	Por tal de mejorar la calidad del producto puede que se realicen cambios en las características técnicas sin previo aviso.
	Las imágenes que aparecen en el manual, al ser esquemáticas, puede que no correspondan exactamente con su producto.
	Los valores especificados en las señales sobre la superficie del producto o en documentos impresos entregados junto al producto son valores obtenidos en un entorno de laboratorio siguiendo los estándares pertinentes. Estos valores podrían cambiar dependiendo de las condiciones atmosféricas y la utilización del producto.

2. INSTALACIÓN DE LOS FOGONES

Para la instalación del producto por favor acuda al Servicio Autorizado más cercano. Antes de acudir al servicio técnico asegúrese de que su instalación eléctrica esté en buenas condiciones. De no ser el caso, un electricista calificado realizará las operaciones necesarias. El fabricante no asumirá los daños que puedan ser provocados por operaciones sin autorización, y la garantía del producto dejará de ser válida.

	La preparación del lugar de colocación del producto y la instalación eléctrica le corresponden al cliente.
	ADVERTENCIA: La instalación del producto debe adecuarse a las reglas especificadas por los estándares eléctricos locales.
	ADVERTENCIA: Antes de instalar el producto asegúrese de que no esté dañado. De estar dañado, no enchufe el producto. Los productos dañados son peligrosos para su seguridad.



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

2.1. Lugar adecuado para la instalación del producto

El producto ha sido diseñado para ser montado en encimeras estándar. Es importante tener en consideración las paredes de la cocina, los muebles de la cocina y las distancias respecto al horno tanto de cara a la seguridad como para garantizar un buen funcionamiento. Los dibujos técnicos comprenden las distancias mínimas recomendadas. Todos los valores se proporcionan en mm.

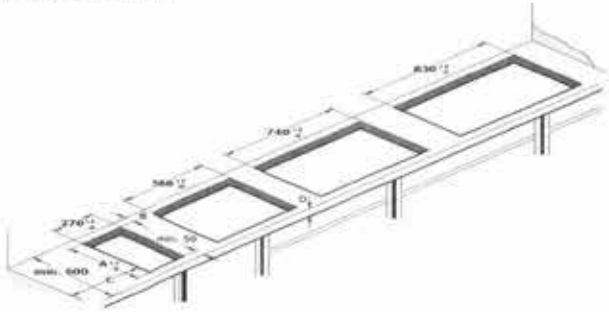
Si se va a instalar una campana sobre el dispositivo, adécuese a las recomendaciones del fabricante de la campana para aseverar la altura de montaje (Mín. 65 cm)

Antes de iniciar la instalación, saque el producto de su caja. Deshágase de los materiales de embalaje y piezas de soporte/fijación.

Las superficies, laminados, adhesivos y otros materiales del lugar donde se instalará el producto deben ser capaces de soportar temperaturas de un mínimo de 100°C.

La encimera debe ser horizontalmente plana y estar fija.

El espacio sobre la encimera donde se emplazarán los fogones debe determinarse en base a las dimensiones de la instalación de los fogones.



2.2. Instalación y conexiones

El producto debe instalarse y utilizarse satisfaciendo legislaciones oficiales.

	No coloquen el producto en bordes o rincones afilados. ¡Existe riesgo de que rasgue o rompa la superficie de vitrocerámica!

2.3. Conexión eléctrica

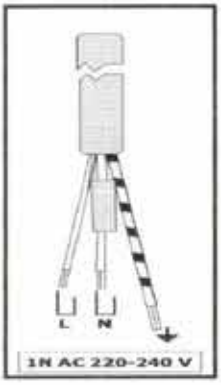
Conecte el producto a una línea o cable que haya sido anclada con un seguro cuyo valor corresponda a los de la tabla de Especificaciones Técnicas. El fabricante no se responsabilizará de daños que podrían darse si se utiliza una fijación a tierra que no cumpla esas directivas.

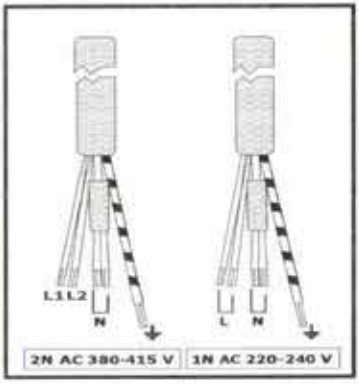
	ADVERTENCIA La conexión a la red eléctrica del producto solo puede realizarla una persona autorizada y la garantía del producto es válida solo después de una instalación correcta.
	ADVERTENCIA El cable eléctrico no debe chafarse, pinzarse ni estar en contacto con las partes calientes del producto. De dañarse la instalación eléctrica, la reparación debe llevarla a cabo un electricista calificado.

El cable de conexión del producto lo facilita nuestra compañía, tal como se determina en el apartado de Especificaciones Técnicas.

El voltaje de la red central debe ser compatible con 220-240 VAC, como se determina en la placa de modelo del producto y en la tabla de Especificaciones Técnicas.

Conexión para fogones de 30 cm		*Conexiones de cable para fogones de 60-80-90 cm*	
Cable marrón:	L (Fase)	**Cable marrón / negro:**	L1(Marrón) - L2(Negro) (Fase)
Cable azul:	N (Neutro)	**Cable gris / azul:**	N (Neutro)
Cable amarillo/verde:	E (Tierra)	**Cable amarillo / verde:**	E (Tierra)





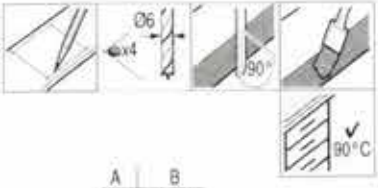
2.4. Montaje del producto

Antes de iniciar cualquier operación en la instalación eléctrica, desconecte el producto del enchufe. Existe el riesgo de electrocución.

La encimera de la cocina donde se emplazará el producto debe ser capaz de soportar aproximadamente 60 kg.

Luego de instalar el producto, compruebe si el fogón está o no en paralelo.

2.4.1. Elección de muebles y realización del montaje



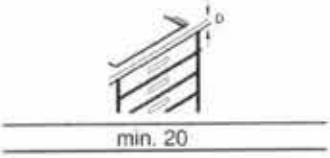
El mueble donde se instale el producto debe ser capaz de soportar como mínimo temperaturas de 90°C.

Luego de cortar el mueble limpie el aserrín.

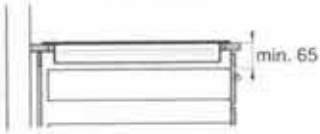
Cubra las superficies cortadas con material ignífugo.

A	B
490	min. 60
480	min. 50

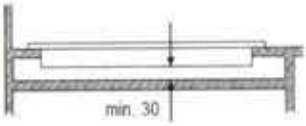
C = min. 40



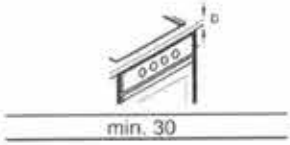
En caso de que se instale encima de cajones, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo.



En el caso de que se instale sobre un cajón, la distancia entre la mesa utilizada y el área superior del cajón debe ser de 65 mm como mínimo.

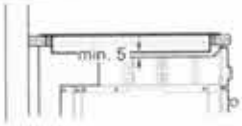


En caso de que se instale sobre un cajón, para evitar posibles contactos del usuario con el agujero del fogón también puede utilizarse una tabla de madera.



En caso de que se instale sobre un horno, el grosor de la encimera debe ser de 30 mm como mínimo.

La distancia entre el fogón y el horno debe ser de 5 mm como mínimo.

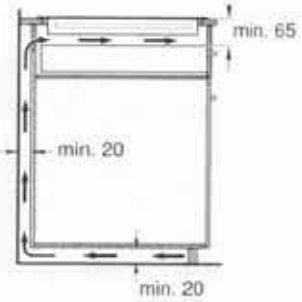


2.4.2. Ventilación

Es posible que los fogones deban complementarse con una campana de inducción para garantizar un rendimiento óptimo.

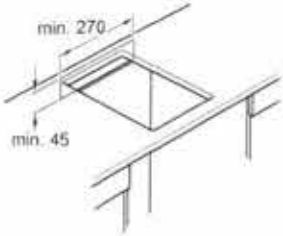
Para garantizar un funcionamiento correcto del aparato, el fogón debe ser ventilado suficientemente.

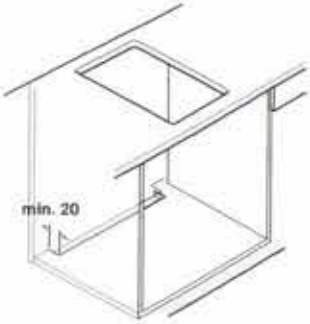
Por tal de que en el área encima del aparato disponga de suficiente ventilación los muebles deben instalarse según los dibujos técnicos.



Distancia mínima entre la parte trasera del mobiliario/paredes de la cocina y la encimera/cajón:

Apertura entre los muebles:



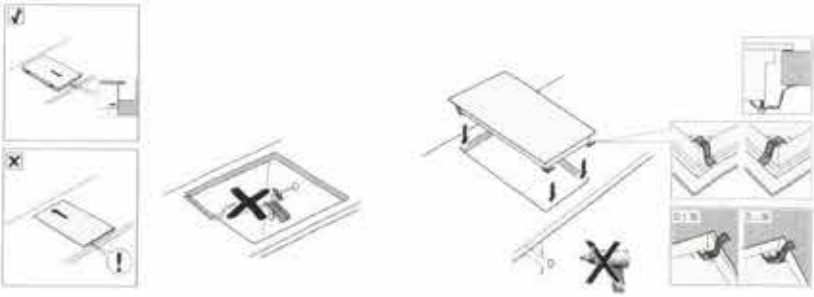


Si no hay una distancia de 20 mm respecto a la parte trasera de los muebles, debe abrirse un orificio en el fondo.

Si el aparato se instala en un lugar que no ha sido indicado, deberá proporcionarse la ventilación adecuada.

2.4.3. Instalación de los fogones

Utilice guantes protectores cuando esté instalando los fogones pues podrían existir bordes afilados no visibles. En el montaje del dispositivo, utilice el kit que ha sido proporcionado junto al dispositivo.



Asegúrese de que el cable eléctrico no haya quedado chafado o pinzado.

Conecte el cable eléctrico a la toma tras el horno, con cuidado de no lastimarse con los bordes afilados.

Al conectar el cable, vigile no tocar las superficies calientes.

2.4.4. Desmontaje de los fogones

Desenchufe el aparato de la conexión con la red.

Desmonte las conexiones.

Saque el aparato ejerciendo presión desde abajo.

2.5. Ahorro de Energía

Para proporcionar ahorro de energía puede ser de ayuda seguir los siguientes consejos:

- Los productos congelados deben haberse descongelado antes de cocinarse.
- Para cocinar se prefieren ollas y sartenes.
- Las dimensiones de los recipientes utilizados deben ser adecuadas a la superficie de cocción de los fogones. De incrementarse las dimensiones de la olla, también se incrementará el consumo de energía.
- Las superficies de los fogones y las bases de las ollas deben mantenerse limpias y secas. La suciedad y la humedad pueden dificultar el calentamiento de las ollas.

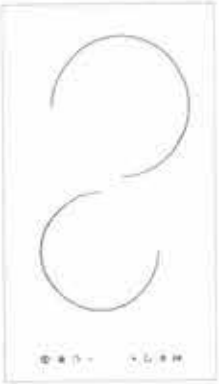
2.6. Primer uso

Deshágase de todo el embalaje y materiales de embalaje.

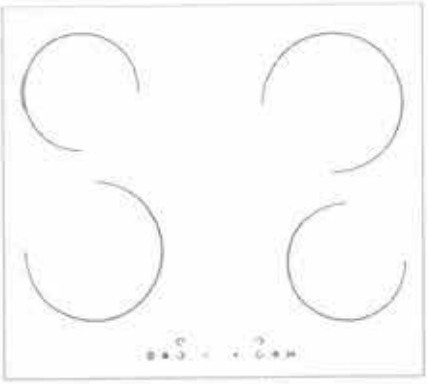
Limpie con un trapo húmedo o mojado la superficie de vidrio del producto y antes de utilizarlo séquela con otro trapo.

3. SOBRE EL PRODUCTO

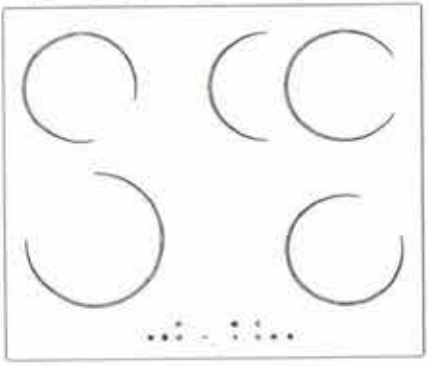
3.1. Características Generales



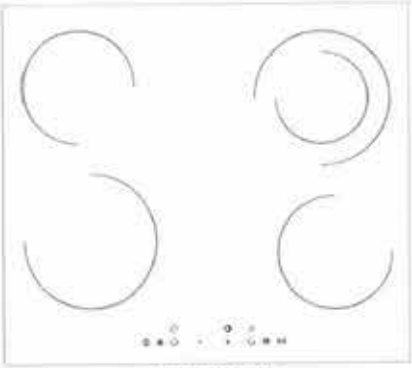
MS***(EA30-0I2C)



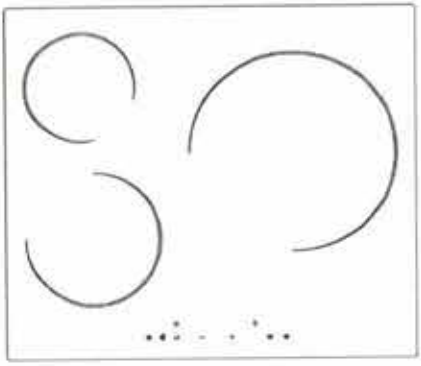
MS***(EA60-0I4C)



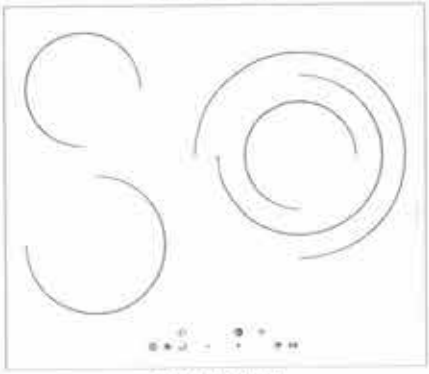
MS***(EA60-0I4C)



MS***(EA60-0I4C)



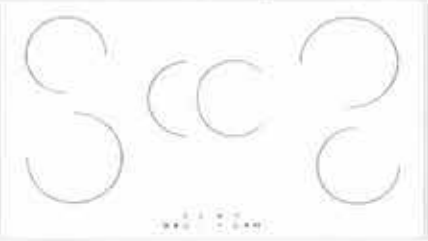
MS***(EA60-0I3C)



MS***(EA60-0I3C)

MS***(EA80-0I5C)

MS***(EA80-0I5C)



MS***(EA90-0I5C)

MS***(EA90-0I5C)

3.2. Especificaciones Técnicas

Núm. z.	Potencia del fogón(W)	Diámetro de fogón(mm)	MS133	MS161	MS162	MS163	MS164	MS165	MS181	MS182	MS191	MS192
1	1200W	145	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2
2	1800W	180	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2
3	1700W / 700W	180 / 145				1						
4	2000W / 1100W	245 / 140			1				1	1	1	1
5	2600W	300					1					
6	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140						1				

Modelo	Tamaño	Tamaño externo(mm) EnxTamañoAltura	Número de fogones	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Seguro Utilizable	Tipo/sección de cable	Longitud del cable
MS133	30	510x290x45	2	220-240V	50-60 Hz	3 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm²	máx. 2metros
MS161	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS162	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6.2 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS163	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS164	60	510x580x45	3	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	5.6 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS165	60	510x580x45	3	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	5.7 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS181	80	510x770x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6.8 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS182	80	510x770x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6.8 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS191	90	510x860x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6.8 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros
MS192	90	510x860x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6.8 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm²	máx. 2metros

4. USO DE LOS FOGONES

4.1. Información general sobre los fogones

Nunca llene el recipiente con una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. Cuando se estén calentando los aceites, no se aleje de los fogones. Aceites extremadamente calientes podrían ocasionar incendios. Nunca intenten apagar un fuego echándole agua. Si el aceite prende fuego cúbralo con un trapo mojado o una manta antiincendios. Apague el fogón de forma segura y llame a los bomberos.

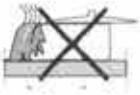
Antes de echar a la sartén u olla lo que vaya a cocinar es necesario que seque bien los ingredientes y los introduzca con cuidado al aceite caliente. Asegúrese de que los productos congelados hayan sido descongelados antes de cocinarlos.
No utilice en los fogones recipientes que no estén equilibrados o que puedan volcarse con facilidad.
No ponga recipientes u ollas vacías sobre fogones que estén encendidos. Podrían dañarse.
Apague los fogones después de cada uso.
Meta los ingredientes o productos que vaya a cocinar en las ollas y sartenes en cantidades adecuadas. De esta manera se evitará que rebose la comida y se tengan que limpiar lugares innecesarios.
Sitúe las ollas en el centro de la superficie de los fogones.

4.1.1. Elección de ollas

La superficie de vitrocerámica soporta temperaturas elevadas y está hecha de materiales que pueden soportar tales temperaturas.

No utilicen la superficie de vitrocerámica como superficie donde colocar cosas o sobre la cual cortar alimentos.

Las ollas y sartenes de bordes afilados podrían dejar marca en la superficie. Utilice ollas de acabado liso.



Toda comida que rebose podría dañar la superficie del producto y provocar un incendio.

No utilice recipientes que tengan bases cóncavas o convexas.

Utilice solamente ollas o sartenes de base recta. Éstos se calientan más fácilmente.

Incluso si el diámetro de algunas ollas o sartenes sea grande, el diámetro de las áreas que puedan calentarse es más pequeño. El rendimiento de cocción en estas ollas podría ser reducido. Por esta misma razón se prefieren sartenes cuya base les sea proporcional.

Importante

Cuando utilice ollas no adhesivas (tipo teflón) echando poco aceite o sin echar aceite, es mejor que no opte por niveles de cocción elevados.

No coloque sobre los fogones utensilios de metal como la tapa de la olla, cuchillos o tenedores, pues podrían calentarse. Es de suma importancia que cuando cocine no utilice papel de aluminio. En concreto, nunca ponga comida o ingredientes envueltos de papel de aluminio sobre los fogones de inducción.

⚠	Si debajo de los fogones hay un horno y está en funcionamiento, los sensores de los fogones podrían bajar el nivel de cocción o incluso desactivar los fogones.
⚠	Cuando los fogones estén encendidos mantenga alejados de los fogones objetos magnéticos como tarjetas de crédito o casetes.

4.2. Utilización de los fogones

No permita que ningún objeto caiga sobre los fogones. Incluso elementos pequeños, como por ejemplo un salero, podrían dañar los fogones.

No utilice fogones que tengan fisuras. Podría colarse agua por las fisuras y ocasionar cortocircuitos. Podría provocar que los fogones apagados no funcionen.

Si la superficie recibe cualquier tipo de daño, apague el producto inmediatamente y cierre la conexión eléctrica.

4.3. Panel de control

A continuación se proporcionan las interfaces de los distintos modelos del producto.

ℹ	Los gráficos y símbolos son únicamente ejemplos. Su apariencia o funciones reales podrían diferir dependiendo del modelo de los fogones.
ℹ	Este producto se controla a través de un panel táctil. Toda acción que lleve a cabo en el panel de control táctil se comunicará mediante una señal de audio.
ℹ	Tenga el panel de control limpio y seco en todo momento. Una superficie sucia o húmeda podría suponer un mal funcionamiento.

	Encendido-Apagado
	Módulos de los fogones
	Temporizador
+	Subida de temperatura/temporizador
—	Bajada de temperatura/temporizador
	Seguro para niños
▷II	Parada-Reanudación
	Módulos de área ampliada

4.3.1. Activación de los fogones

Presione la tecla en el panel de control.

Si no se ha indicado el nivel de temperatura de los fogones, éstos se apagarán automáticamente 10 segundos después de haberse encendido.

4.3.2. Apagado del dispositivo

Presione la tecla en el panel de control.

Si en la pantalla aparece una "H" después de haberse apagado el fogón, significa que éste todavía está caliente. No toque la superficie de vitrocerámica.

Cuando disminuya la temperatura el sistema desactivará esta advertencia.

4.3.3. Selección y activación del nivel de cocción

Abra las claves tocando el botón de encendido-apagado

Apriete el botón o dependiendo del área de cocción que quiera encender.

Ajuste el nivel de cocción deseado, entre 1 y 9, utilizando los botones + —

4.3.4. Detención del fogón

— Para apagar el área de cocción que desee, baje el nivel de fuego hasta "0".

Si mantiene apretado un tiempo determinado los botones pertinentes al fogón deseado o , el nivel de cocción bajará a "0" y el fogón en cuestión se apagará.

El apagado también puede realizarse utilizando el botón de encendido/apagado en el panel de control. Sin embargo, no se recomienda cerrar todos los fogones activos al mismo tiempo.

4.3.5. Seguro para niños

Es una función en el panel de control que impide que los niños utilicen el dispositivo, estén los fogones encendidos o no.

Cuando se presiona el botón del panel de control durante un tiempo concreto se activa el seguro para niños. En ese momento aparecerá escrita en la interfaz la señal "Lo". Además se encenderá el LED de seguro para niños.

Al activarse tal función, a excepción de la función encendido/apagado el resto de botones dejarán de funcionar.

La función quedará desactivada apretando durante un tiempo concreto el botón del panel de control. Desaparecerá la señal "Lo" y se apagará el LED correspondiente.

4.3.6. Función de temporizador

No es necesario esperar delante de los fogones a que se complete la cocción de la comida. Mediante el uso de la función temporizador en el fogón deseado, éste se apagará luego del tiempo que se haya especificado.

Después de escoger el fogón que se desea con

Presione el botón del panel de control.

Seleccione el tiempo de cocción que desee mediante los botones + , − y luego presione el botón por tal de que se active la función temporizador.

	Tenga el panel de control limpio y seco en todo momento. Una superficie sucia o húmeda podría provocar que deje de funcionar.
	Haga lo indicado más arriba para realizar otras operaciones que desee ajustando el temporizador.
	El temporizador no se activará si no se indica un nivel de cocción.

Después de finalizarse la franja de tiempo indicada, el fogón se apaga de forma automática. Cuando está a punto de apagarse proporciona una señal de audio.

Para cancelar el temporizador, primero se selecciona el temporizador y después de seleccionar el fogón deseado se baja el temporizador hasta "0". De esta forma la función del temporizador en cuestión se cancelará.

También puede cancelarse el temporizador de otra forma; primero seleccionando el fogón deseado y luego manteniendo presionado el botón de temporizador unos segundos.

4.3.7. Función de Parada/Reanudación

Para detener el funcionamiento de los fogones puede utilizarse esta función. Este botón detendrá todas las funciones de los fogones. La función de parada y reanudación se activa y desactiva manteniendo presionado un tiempo concreto el botón ▷II del panel de control. El mismo botón se utiliza para desactivar la función.

4.3.8. Selección de área ampliada

En algunos de los modelos, luego de seleccionar la cocción puede especificarse un área ampliada de cocción presionando los botones , , .

4.4. Ajuste Rápido de Intensidad

Se obtiene automáticamente el valor deseado por parte del usuario. No hay una espera o inercia concretas. De esta forma se previenen inconvenientes como el derrame o la quema de la comida.

4.5. Sensores en los fogones de vitrocerámica

Los fogones de vitrocerámica están dotados de equipos de seguridad. Los fogones de vitrocerámica cuentan con sondas/sensores de calor. Si el fuego de los fogones supera el valor especificado, la potencia del fogón se corta de forma automática.

4.6. Delimitación de períodos de funcionamiento

Hay un periodo de funcionamiento máximo determinado para todos los niveles. Al final del periodo en cuestión el fogón se apaga automáticamente.

El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de fuego que se haya escogido. Después de que el fogón se haya apagado de forma automática puede volverse a encender.

Periodos de funcionamiento de los fogones

Nivel de cocción	*Tiempo/Horas*	*Periodo de corte (segundos)*	*Periodo de calentamiento (segundos)*
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7. Protección ante temperaturas extremas

Las circunstancias de calor extremo son detectadas por el sensor y se toman las medidas de precaución necesarias.

4.8. Detección de derrames

Ante posibles derrames del contenido de la olla, existe un sistema de detección. Si se derrama líquido sobre el panel de control, el sistema dejará de funcionar automáticamente.

Si la superficie del panel de control táctil entra en contacto con un vapor denso, podrían desactivarse todos los sistemas de control y podría darse una señal de error.

Si la superficie del panel de control táctil no se mantiene limpia algunas funciones podrían dejar de funcionar.

4.9. Sugerencias de cocción

Los valores que se especifican en la siguiente tabla son de referencia. Los ajustes de fuego necesarios podrían variar dependiendo de directivas diversas de cocción, la calidad del equipo de cocina utilizado, o la forma y la cantidad en las que se vaya a consumir la comida.

Ajustes recomendados para cocinar

Nivel de cocción	*Método de cocción*	*Ejemplos de cocción*	*Periodo de cocción (min.)*
2	Derretimiento	Derretimiento de chocolate amargo	4
4		Derretimiento de mantequilla	7
4		Derretimiento de gelatina	7
6*	Descongelado-Ebullición	Ebullición de huevos*	6
5		Ebullición de arroz	35
4		Cocción de espinacas congeladas	35
4		Cocción de acompañamiento de verduras congeladas	35
9		Ebullición de patatas no peladas	37
8	Calentamiento-Sofrito	Estofado	40
5		Salsa de bechamel	25
6		Sopa	32
9	Freidura	Fritura de patatas congeladas	6
7		Nuggets	13
7		Pescado	6
6**	Cocción(con poco aceite)	Carne(3 cm de grosor)**	11
8**		Pollo (3 cm de grosor)**	22
5**		Filete de pescado**	12
6		Comidas con olla a presión	-
9	Ebullición	Agua	7
8		Leche	20
7*		Pasta	10

* Luego de haber realizado un precalentamiento a 9 para hervir el agua.

** Remuevan diversas veces.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. General

En caso de que se limpie regularmente el producto con cierta frecuencia, se alargará su vida útil y se evitarán algunos de los problemas más comunes.

⚠	Antes de realizar cualquier tipo de proceso de mantenimiento o limpieza desconecte el producto de su fuente eléctrica. ¡Hay riesgo de electrocución!
⚠	Antes de limpiar el producto espere a que éste se haya enfriado. Las superficies calientes podrían provocar quemaduras.

El producto debe limpiarse a conciencia después de cada uso. De esta forma se eliminan fácilmente los restos de comida y se evita que en el siguiente uso estos restos no se quemen.

No es necesario utilizar materiales de limpieza especiales para limpiar el producto. Límpielo utilizando una esponja suave o trapo, agua cálida y jabón lavaplatos, y séquelo con un trapo seco.

Después de haber efectuado la limpieza asegúrese de que no quede ningún líquido encima de los fogones y que se hayan limpiado la totalidad de restos de comida que podrían haberse vertido.

ℹ	Algunos jabones o productos de limpieza podrían dañar la vitrocerámica. En el momento de la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas de limpieza o sustancias afiladas.
ℹ	No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.

5.2. Limpieza de los fogones

La superficie de vitrocerámica debe limpiarse con agua fría. De esta forma no permanecerán restos de productos de limpieza sobre la cerámica. Debe secarse con un trapo seco. Los restos de comida podrían dañar la superficie de vitrocerámica cuando se vuelvan a encender los fogones.

Los residuos secos en la superficie de vitrocerámica nunca deben rascarse o quitarse con cuchillos, paños o utensilios parecidos.

ℹ	Si se han vertido sustancias azucaradas, tipo sirope o natillas, deben limpiarse rápidamente antes de que se enfríen. De lo contrario la superficie de vitrocerámica podría quedar dañada de forma permanente.

Si la superficie está muy sucia, administre un producto de limpieza con una esponja y espere un rato a que haga efecto propiamente. A continuación limpie la superficie del fogón con un trapo mojado.

La aparición de colores distintos y manchas sobre la superficie de vitrocerámica es una situación normal y no se considera un defecto.