



ES INSTRUCCIONES PARA EL USO

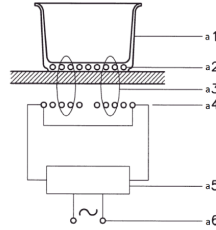
EN USE INSTRUCTIONS

FR MANUEL D'UTILISATION

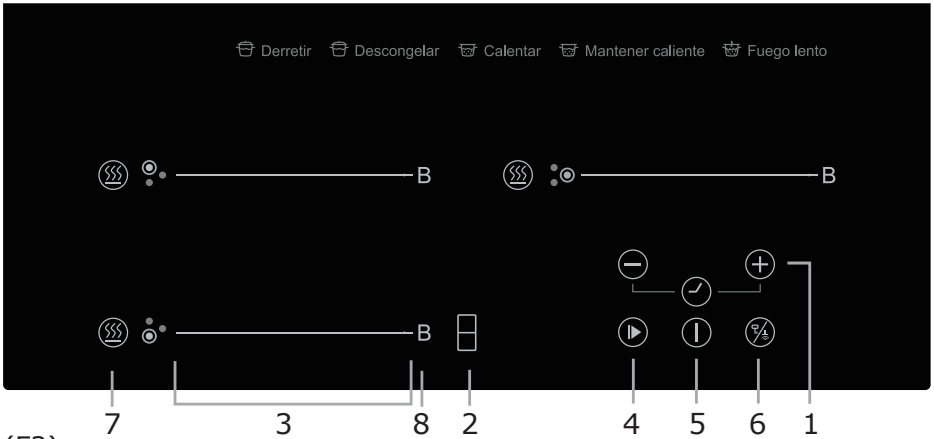
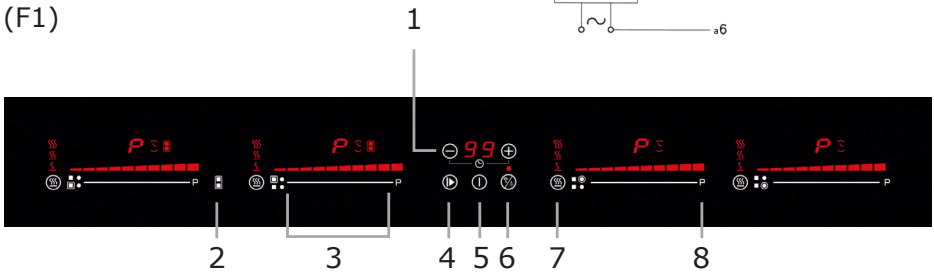
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

cata 

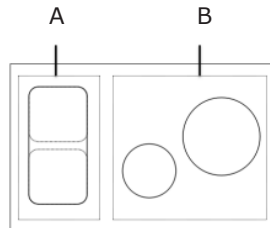
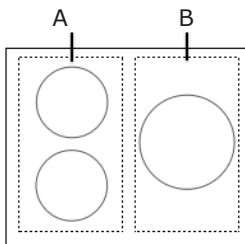
**INSB 6032 BK , INSB 6030 WH, INSB 6028 BK,
 INSB 6003 WH, INSB 6003 BK, INSB 6003 X,
 INSB 6004 BK, INSB 8021 BK, INSB 9012 BK,
 INSB6003 BK /A**



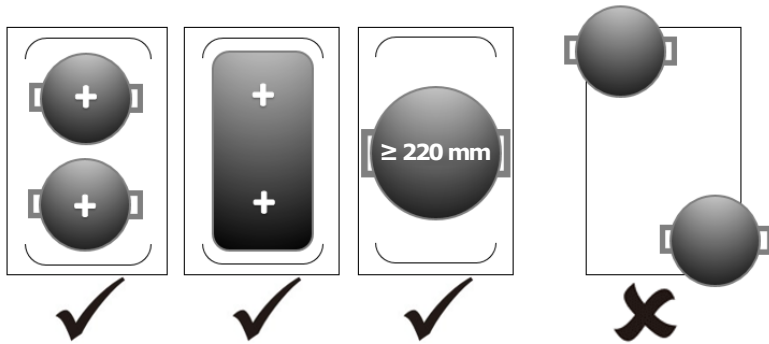
(F1)



(F2)



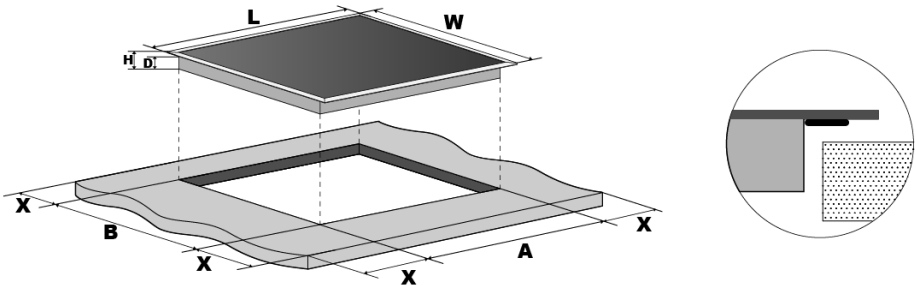
(F3)



(F4)

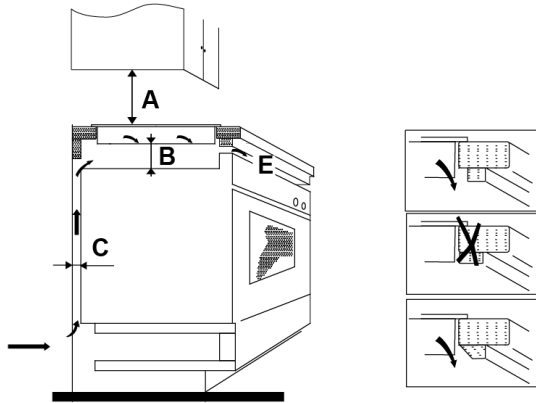


(F5)



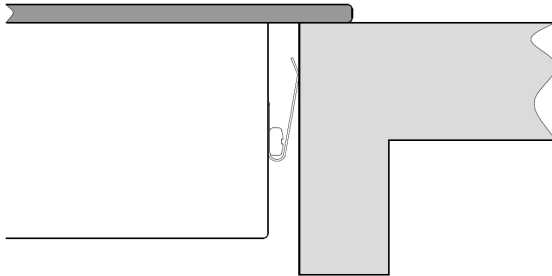
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
INSB 6032 BK	630	520	58	54	565	495	50 min
INSB 6003 BK INSB 6003 X INSB 6004 BK INSB 6030 WH INSB 6028 BK INSB 6003 WH INSB6003BK /A	590	520	58	54	565	495	50 min
INSB 8021 BK	800	520	60	56	745	495	50 min
INSB 9012 BK	900	520	60	56	775	495	50 min

(F6)

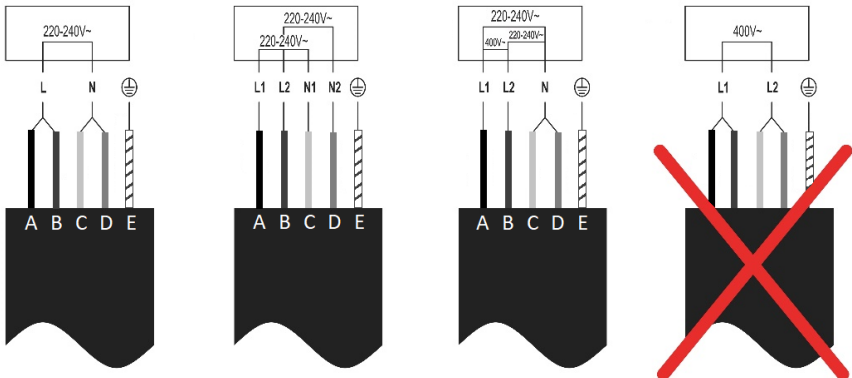


A (mm)	B (mm)	C (mm)	E (mm)
760 min.	50 min.	20 min.	5 min.

(F7)



(F8)



(F9)

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O LESIONES OCASIONADOS POR UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR UN USO INADECUADO, INCORRECTO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos imprescindibles para el material eléctrico de baja tensión, según lo dispuesto en la directiva europea 2014/35/UE, y para la compatibilidad electromagnética, tal como exige la directiva europea 2014/30/UE.

PRECAUCIONES

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas

en la superficie de la placa, porque se calentarán.

- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.
- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.
- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una bandeja, por ejemplo.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.
- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.
- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice batería de cocina con bordes irregulares. No arrastre la batería de cocina por la superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el cristal.

- Las personas que lleven marcapasos cardiacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

Información sobre la cocina de inducción (F1)

- a1 Batería de cocina
- a2 Corriente inducida
- a3 Campo magnético
- a4 Inductor
- a5 Circuito electrónico
- a6 Suministro de energía eléctrica

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la batería de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El cristal se calienta solo porque la batería de cocina finalmente lo calienta.

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).
- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

Resumen del producto

Uso de la placa de inducción (F2)

1. Temporizador
2. Zona Flexible (solo en algunos modelos)
3. Control del nivel de potencia
4. Stop&Go
5. Encendido/Apagado
6. Bloqueo / Conectividad (solo en algunos modelos)
7. Funciones de cocción
8. Booster

Inicio de la cocción

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado (5) durante 3 segundos. Una vez encendido, suena una señal una vez, el indicador muestra «-» o «- -», lo que señala que la placa de inducción ha entrado en modo de standby.
 2. Coloque el recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
 3. Seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9 deslizando el dedo por el área de «control» (3), o simplemente toque cualquier punto del «control» (3).
- Si no elige los ajustes de potencia en menos de 20 segundos, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Durante la cocción, puede modificar los ajustes de potencia en cualquier momento.

Si el indicador parpadea alternativamente mostrando el símbolo

Significa que:

- El recipiente no está colocado en la zona de cocción adecuada.
- El recipiente no es apropiado para la cocina de inducción.
- El recipiente es demasiado pequeño o no está debidamente centrado en la zona de cocción.

No se calentará a menos que haya un recipiente apropiado sobre la zona de cocción.

El indicador se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se ha colocado una batería de cocina apropiada sobre la zona de cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Pulse el control del nivel de potencia (3) para bajar la potencia al nivel «0».
2. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Indicador de calor residual

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente mostrará «H» hasta que la temperatura de la zona haya disminuido por debajo del nivel crítico.

Uso del Booster (F2)

La función del Booster proporciona una potencia mayor durante un máximo de 5 minutos. De este modo, puede conseguir una cocción más potente y rápida. La función puede llevarse a cabo en cualquier zona de cocción.

Uso del Booster para una potencia mayor

Pulse el botón del Booster (8) de la zona de cocción deseada. El indicador correspondiente mostrará «P» y la zona alcanzará la máxima potencia.

La potencia del Booster durará 5 minutos y, luego, la zona volverá a estar al nivel 9 de potencia.

Cancelación de la función del Booster

Pulse el control del nivel de potencia (3) para cancelar la función del Booster. A continuación, la zona de cocción volverá al nivel de potencia que desee.

Restricciones de uso (F3)

Las tres zonas se han dividido en dos grupos.

Si quiere utilizar la función Booster, al pulsar la tecla Booster (6) la zona seleccionada aumentará su potencia al nivel "P". En el caso en que el nivel de potencia de la otra zona dentro del mismo grupo sea también "P", entonces la potencia de esta zona se reducirá automáticamente a nivel 9.

Uso de las funciones de cocción

Puede elegir tres funciones de cocción útiles si pulsa «Funciones de cocción» (7) . Cada nueva pulsación cambia de una función a otra.



-Fundir o descongelar (entre 45 y 55 °C)



-Calentar o mantener el calor (entre 65 y 70 °C)



-Cocer a fuego lento, con una temperatura cercana a la ebullición, útil para cocciones lentas (entre 85 y 95 °C)

Uso de la función de pausa: Stop&Go (F2)

La función de pausa puede utilizarse en cualquier momento de la cocción. Permite detener la placa de inducción y restablecer la cocción sin perder los ajustes.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está en funcionamiento.
2. Pulse el botón Stop&Go (4). Los indicadores de la zona de cocción mostrarán «=». Se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción, salvo los botones de Stop&Go (4), de Encendido/Apagado (5) y de Seguro (6).
3. Para cancelar la pausa, pulse el botón de Stop&Go (4). Las zonas de cocción volverán al nivel de potencia que hubiera configurado anteriormente.

Función Zona Flexible (solo en algunos modelos) (F4)

- Se puede utilizar como una zona única y grande o como dos diferentes, en función de las necesidades de cocción.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse de forma separada. Cuando se utiliza como una única zona grande, el nivel de potencia es el mismo en toda la zona. La parte que no esté cubierta por la batería de cocina no se calentará.
- Importante: asegúrese de colocar el recipiente centrado en la zona de cocción única. En caso de utilizar un recipiente grande, ovalado, rectangular o alargado, asegúrese de colocarlo en el centro de la zona de cocción grande y de que cubra el centro de cada una de las zonas

Como una zona única y grande

1. Para activar la zona flexible como una zona única y grande, solo tiene que pulsar el botón Zona Flexible (2).
2. Se encenderá el indicador de zona flexible que está junto al indicador del mecanismo de potencia.
3. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.
4. Si se mueve el recipiente de la parte delantera a la trasera (o viceversa), la zona flexible detecta automáticamente la nueva posición y mantiene la misma potencia.

Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes con distintos ajustes de potencia, pulse el botón Zona Flexible (2).

Bloqueo (elemento de seguridad para niños)

- Puede bloquear los botones para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).

Bloqueo de los botones

Pulse el Bloqueo durante 3 segundos (6). El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Desbloqueo de los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el botón de Bloqueo (6) durante unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (5) y el de Bloqueo (6). Siempre puede apagar la placa de inducción en caso de emergencia con el botón Encendido/Apagado (5), pero primero deberá desbloquear la placa cuando vuelva a utilizarla.



Connectividad (solo en algunos modelos)

Esta función ajusta automáticamente la potencia de aspiración de la campana extractora según la potencia de cocción de la placa de inducción, en cada momento.

Usted puede conectar la campana a la placa solo si ambas están preparadas para ello. Para configurar la conectividad, lea atentamente el manual de instrucciones suministrado con la campana.

Protección de exceso de temperatura

Un sensor monitoriza la temperatura de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.


Detección de pequeños objetos

Cuando se dejen sobre la placa recipientes pequeños o no magnéticos (p. ej., de aluminio) u otros artículos pequeños (p. ej., un cuchillo, un tenedor, unas llaves), la placa pasará al modo de standby tras 1 minuto. Se mantendrá la ventilación de la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad. Apaga la zona de cocción automáticamente si olvida apagarla. El tiempo de funcionamiento máximo predeterminado de cada nivel de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (minutos)	360	180	120	90

Cuando se retira el recipiente, el indicador muestra el nivel de potencia durante 5 segundos y luego muestra  durante 1 minuto. Seguidamente, mostrará «H», lo que significa que la superficie de la zona de cocción está caliente. No toque dicha zona. Cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura, mostrará «-» durante 1 minuto. Luego, la zona se apagará de forma automática.

Uso del Temporizador

La función del Temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de tiempo. En este caso, el Temporizador no apagará ninguna de las zonas de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.
- Puede utilizarlo para apagar una zona de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

Puede configurar el Temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo establecido sobrepasa los 99 minutos, el Temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Uso del Temporizador como recordatorio de tiempo

1. Después de seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia requerido (3), el punto que está junto al indicador del nivel de potencia parpadeará 5 segundos.
2. Cuando el punto deje de parpadear, si pulsa el Temporizador (1), puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos. Cada nueva pulsación aumentará/disminuirá el tiempo en 1 minuto. Si mantiene la tecla presionada, entonces el tiempo aumentará/disminuirá en saltos de 10 minutos. Para cancelar el Temporizador, pulse a la vez los dos botones (1).
3. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante y el punto que está junto al indicador del Temporizador seguirá parpadeando.
4. Sonará una señal y el indicador del Temporizador se apagará cuando el tiempo establecido haya finalizado.

Configuración del Temporizador para apagar una zona de cocción

1. Para seleccionar la zona de cocción correspondiente, pulse el control del nivel de potencia (3) para accionar el mecanismo de potencia requerido. El punto que está junto al indicador del nivel de potencia parpadeará 5 segundos.
2. Antes de que el punto deje de parpadear, si pulsa el Temporizador (1), puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos. Cada nueva pulsación aumentará/disminuirá el tiempo en 1 minuto. Si mantiene la tecla presionada, entonces el tiempo aumentará/disminuirá en saltos de 10 minutos. Para cancelar el Temporizador, pulse a la vez los dos botones (1).
3. Cuando se haya establecido el tiempo, el indicador del Temporizador parpadeará 5 segundos e, inmediatamente, empezará la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante.
4. A continuación, si el indicador sigue parpadeando, significa que el indicador

de configuración del Temporizador muestra el tiempo restante de la zona de cocción hasta que expire el Temporizador; de lo contrario, el indicador seguirá encendido hasta que expire el Temporizador.

5. Cuando acabe el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará automáticamente y el indicador mostrará «H». Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya estaban encendidas previamente.
6. Cuando se utilice «el Temporizador como alarma» y «el Temporizador para apagar las zonas» a la vez, el indicador de configuración del Temporizador mostrará de forma prioritaria el tiempo restante de la alarma. Pulse el control del nivel de potencia (3) de la zona de cocción para visualizar el tiempo restante para que se apague el Temporizador.

Limitación de potencia (solo en algunos modelos)

Esta función permite limitar la potencia total máxima consumida por la placa.

1. Pulse el botón de Encendido/Apagado (5) para encender la placa. Los indicadores de las zonas de cocción mostrarán «-».
2. Pulse a la vez el botón de Bloqueo (6) y el botón Stop&Go (4) durante 5 segundos. Se mostrará «5E» en el indicador del Temporizador. Después de 3 segundos, aparecerá «71» que equivale a 7100W. Este es el límite de potencia por defecto.
3. Pulse cualquiera de los botones del Temporizador (1) para cambiar el límite de potencia. En el indicador aparecerá «28» para 2800W o «35» para 3500W.
4. Pulse el botón Stop&Go (4) para validar y guardar el valor seleccionado.

Consejos y sugerencias

Elección del recipiente adecuado (F5)

- Use preferentemente recipientes indicados como apropiadas para inducción.
- Los recipientes con fondo que sea atraído por un imán normalmente son apropiados para cocción por inducción.
- Los recipientes de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.
- Si se utilizan recipientes de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.
- No son apropiados recipientes de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).
- Recipientes planos y de fondo grueso.
- La utilización de baterías que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.
- Las baterías más pequeñas reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de baterías con un diámetro

de menos de 10 cm.

- El fondo de la batería debería tener un diámetro mínimo, de acuerdo a la zona de cocción correspondiente:
- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

Mantenimiento

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa.

Después, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

Instalación

Instrucciones para el instalador

Un personal cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones relacionadas con la instalación, de acuerdo con los reglamentos actuales.

El aparato está diseñado para instalarse en una encimera, como se muestra en la figura. Coloque el sellante suministrado por el perímetro de la placa. No se debería instalar la placa sobre un horno, pero, si así fuera, compruebe que:

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.
- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.
- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)

A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es, al menos, de 30 mm.

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F7)

Coloque la junta de instalación proporcionada a lo largo del borde inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapan.

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F8). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo está nivelada y hecha de un material resistente al calor. Las paredes que están junto a la placa deben ser resistentes al calor.
- La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, puesto que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de seguridad y todos los reglamentos y normas aplicables.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

- La fuente de alimentación no está accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Si la placa está instalada sobre el espacio de un armario o de un cajón, se instalará una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento en este.

Conexión de la placa a la red eléctrica (F9)

Código de color de los cables:

A) Negro

B) Marrón

C) Gris

D) Azul

E) Verde y amarillo




Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
 2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
 3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
 4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
 - En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.


- La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.
- El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- No se debe doblar ni comprimir el cable.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
No se puede encender la placa de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».
Los botones táctiles no funcionan con facilidad.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.
El cristal se está rayando.	Recipiente con rebabas. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice recipientes con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada».
Algunos recipientes hacen ruidos crepitantes o de clic.	Puede deberse a la fabricación de su recipiente (capas de diversos metales que vibran de forma diferente).	Es algo normal en los recipientes y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto.	Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia.

Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción.	Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
El recipiente no se calienta y aparece el símbolo  en el indicador.	<p>La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es apropiado para la cocina de inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está debidamente centrado en esta.</p>	<p>Utilice un recipiente apropiado para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección del recipiente adecuado».</p> <p>Centre el recipiente y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>

Indicador de fallo e inspección

Si surge alguna anomalía, la placa de inducción entrará en estado protector de forma automática y mostrará los códigos protectores que correspondan. Estos son los fallos más comunes:

Mensaje de error	Posibles causas	Qué hacer
	Sin recipiente o recipiente no apto.	Reemplace el recipiente.
ER03	Agua u objeto sobre el cristal de la zona de control.	Limpie la zona de control.
F1E	Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F3E	Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F4E	Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

E1E	La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E2E	El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E3E	Tensión de alimentación anómala (demasiado alta).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E4E	Tensión de alimentación anómala (demasiado baja).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E5E	Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de inducción.



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt