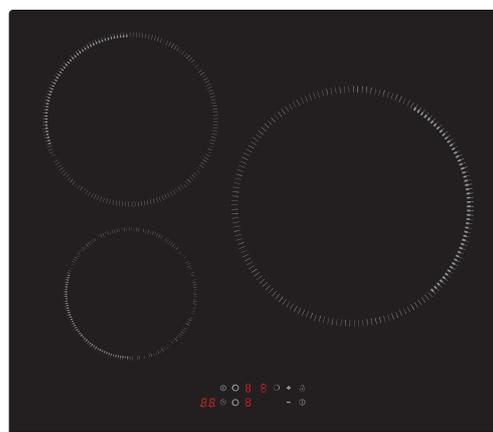


# Brandt



INSTRUCTION MANUAL EN  
MANUAL DE INSTRUCCIONES SP

## **Induction hob** **Placa de inducción** **BPI6389B**





# *Brandt*

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

**BRANDT** is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



**Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.**

# Content

<b>1. Foreword</b>	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
<b>2. Product Introduction</b>	<b>9</b>
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
<b>3. Operation of Product</b>	<b>10</b>
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the boost function	12
3.3.4 Locking the Controls	13
3.3.5 Timer control	14
3.3.6 Default working times	15
<b>4. Cooking Guidelines</b>	<b>15</b>
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	16
<b>5. Heat Settings</b>	<b>16</b>
<b>6. Care and Cleaning</b>	<b>17</b>
<b>7. Hints and Tips</b>	<b>18</b>
<b>8. Failure Display and Inspection</b>	<b>19</b>
<b>9. Installation</b>	<b>21</b>
9.1 Selection of installation equipment	21
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	23
9.4 Before locating the fixing brackets	23
9.5 Adjusting the bracket position	23
9.6 Cautions	24
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	24

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **1.2.2 Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.2.3 Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning The use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner should not be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.  
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.  
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.  
Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.  
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.  
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.  
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

### **1.3 Operation and maintenance**

#### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### **1.3.2 Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check that the saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.  
Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **1.3.5 Important safety instructions**

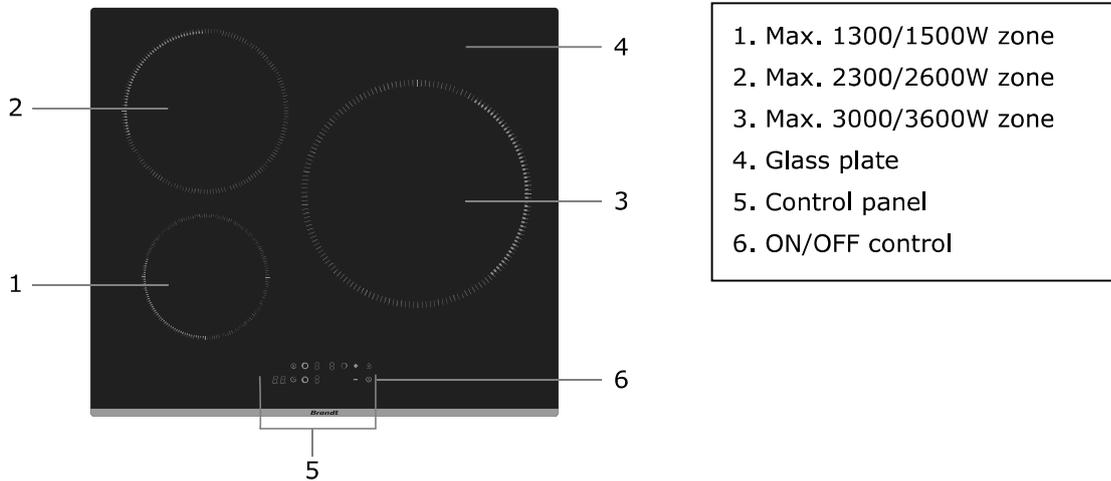
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

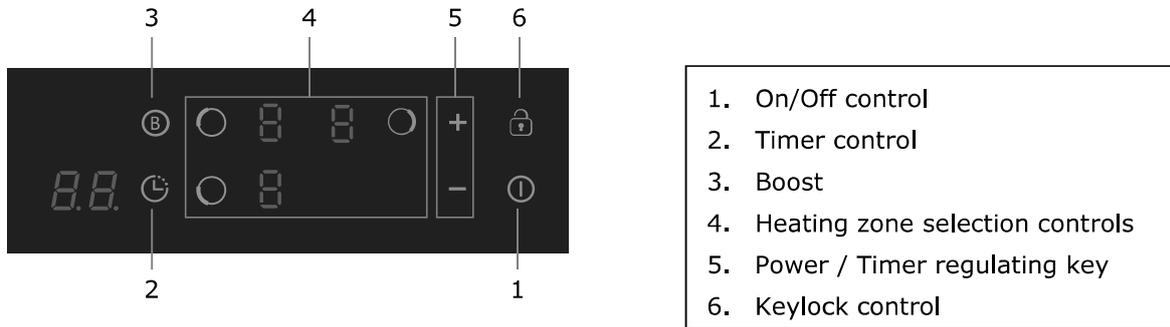
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View

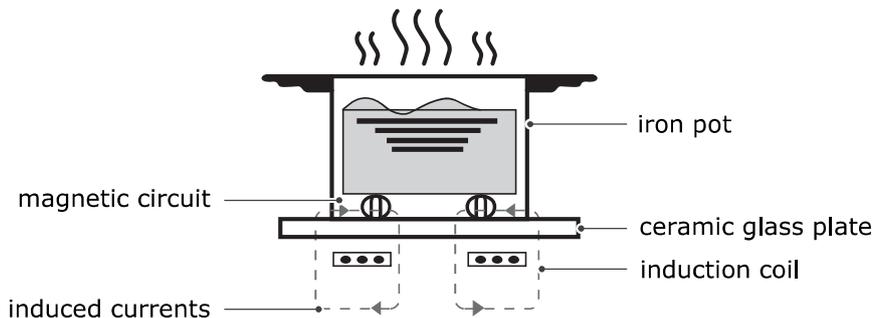


### 2.2 Control Panel



### 2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## 2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## 2.5 Technical Specification

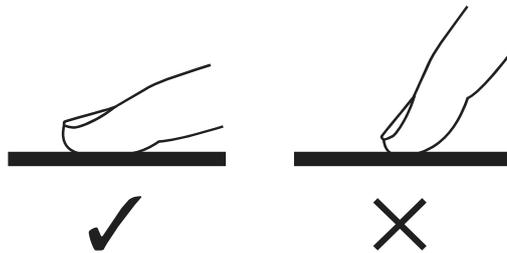
Cooking Hob	BPI6389B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products. We may change specifications and designs without prior notice.

## 3. Operation of Product

### 3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



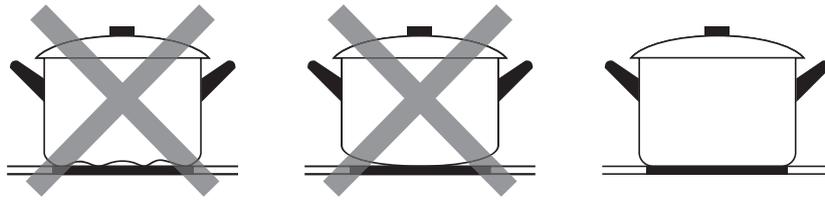
### 3.2 Choosing the right Cookware



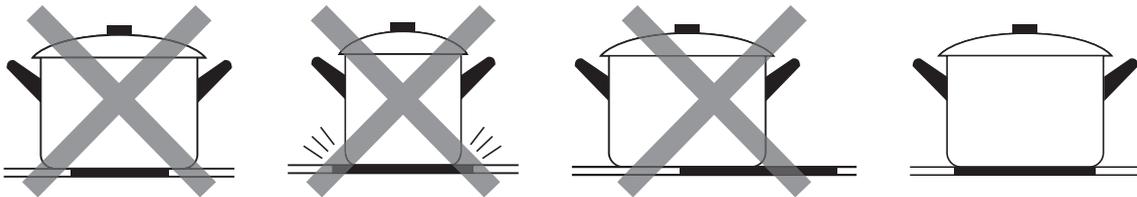
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If **U** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



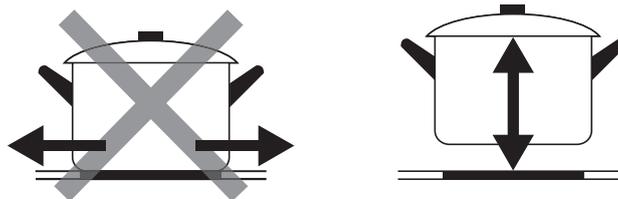
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot, slightly wider, energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pot size under 140mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

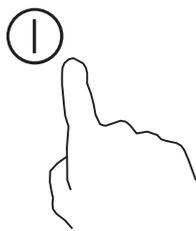
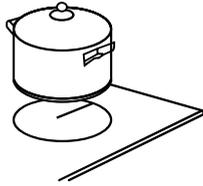
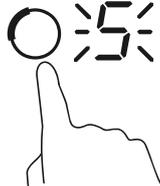


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



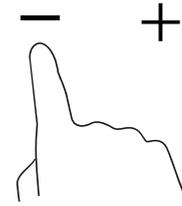
### 3.3 How to use

#### 3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	

Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

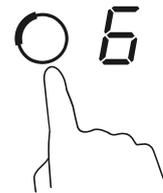
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

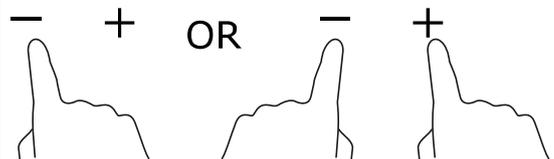
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

### 3.3.2 Finish cooking

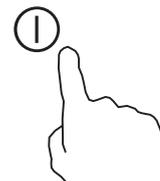
Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

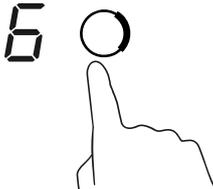
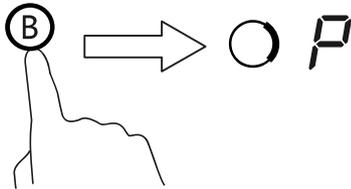
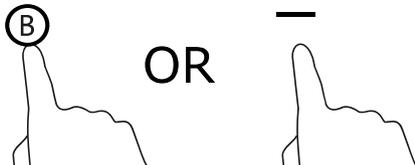
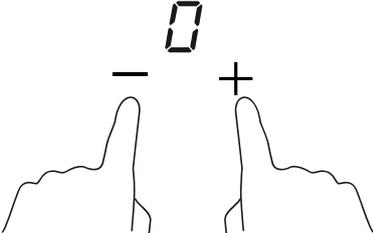


Beware of hot surfaces

- H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



### 3.3.3 Using the Boost function

<b>Activate the boost function</b>	
Touch the heating zone selection control.	
Touch the boost control, the zone indicator will show "P" and the power will reach Max.	
<b>Cancel the Boost function</b>	
Touch the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touch "-" and "+" control together, then the cooking zone will switch off and the boost function will be cancelled automatically.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

### 3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock control.	The timer indicator will show "Lo"
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the lock control for a while.	



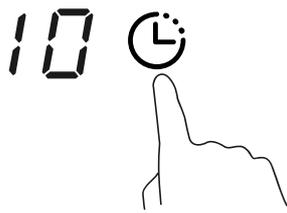
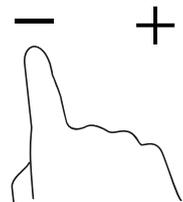
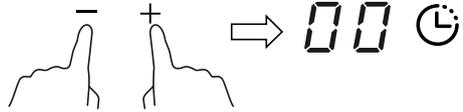
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### 3.3.5 Timer control

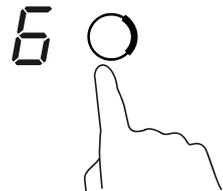
You can use the timer in two different ways:

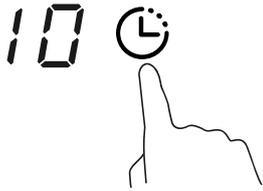
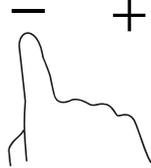
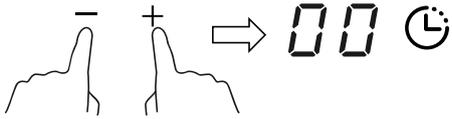
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The timer of maximum is 99 min.

#### a) Using the Timer as a Minute Minder

<b>If you are not selecting any cooking zone</b>	
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touch the "-" and "+" together, the timer will stop, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

#### b) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
<p>Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	

<p>In short time, touch the timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the "-" or "+" control of the timer once and it will decrease or increase by 1 minute.</li> <li>• Touch and hold the "-" or "+" control of the timer and it will decrease or increase by 10 minutes.</li> </ul>	
<p>Touch the "-" and "+" together, the timer will stop, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

### 3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switches off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## 4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At high temperatures, oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

## 4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when the bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If you are cooking large quantities cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## 5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your

cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or uStensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## 7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>No Auto-Recovery</b>		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of the ceramic place returns to normal. Touch "ON/OFF" button to restart the unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT returns to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.

E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether the power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

## 2) Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</b>
The LED does not come on when the unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if the plug is secured tightly in outlet and that the outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during the process and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart the unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above information are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## 9. Installation

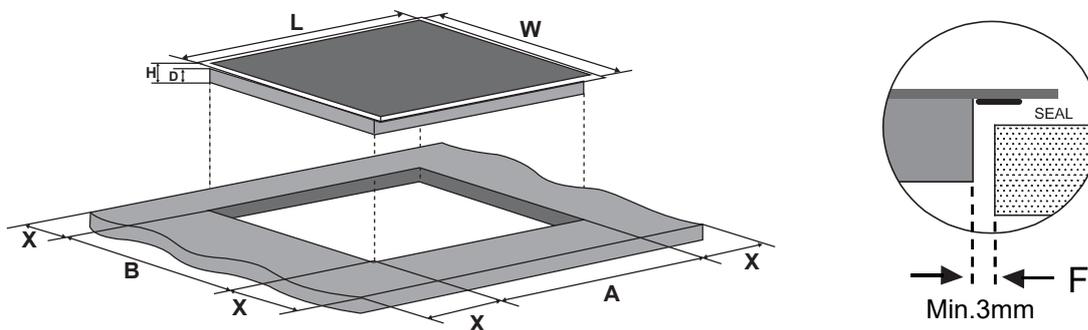
### 9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

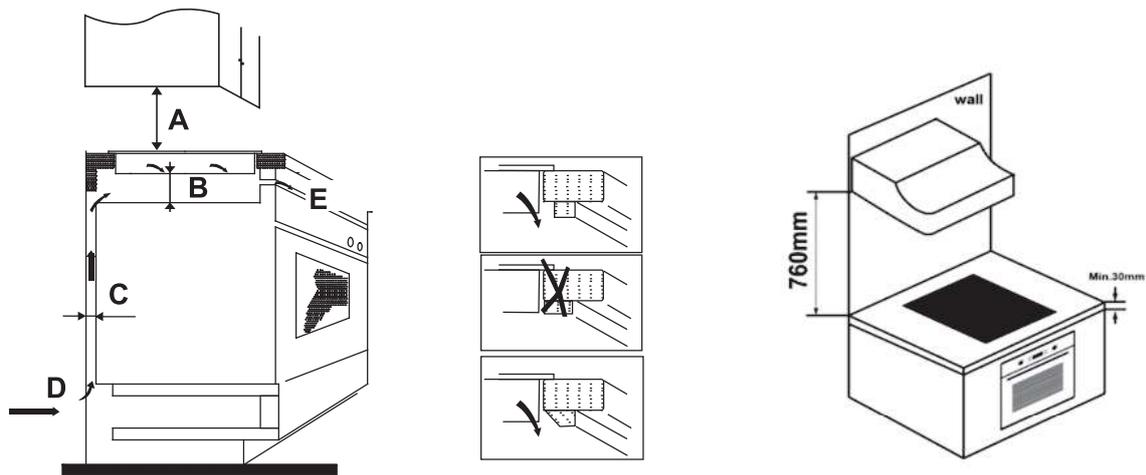


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below.



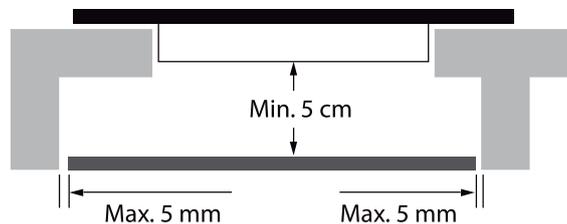
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C , to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

## 9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural elements interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a built in-cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## 9.3 After installing the hob, make sure that

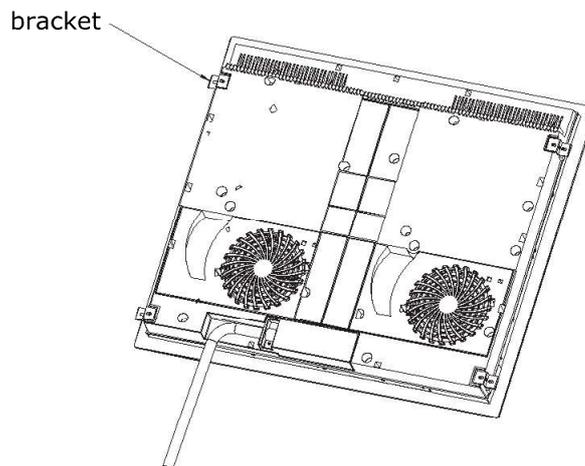
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

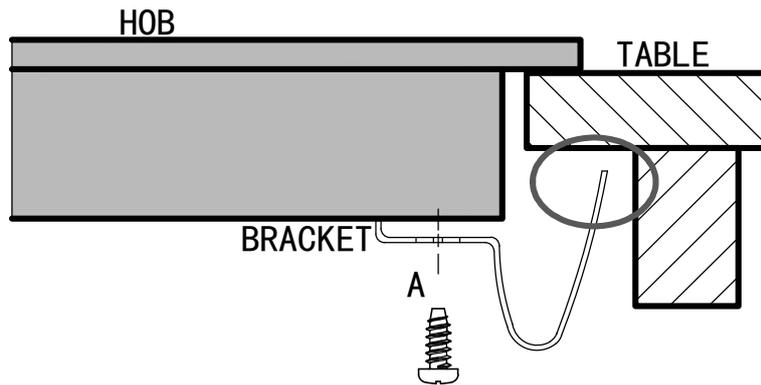
## 9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## 9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

## 9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

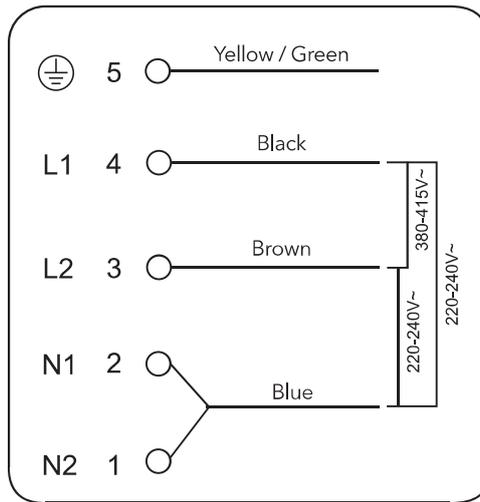
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

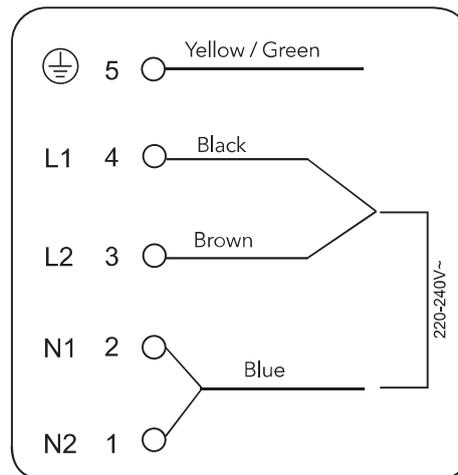
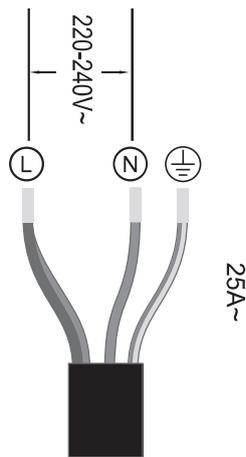
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



**Correct disposal of this product**

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

## **After-sales service**

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number).

This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

Estimado cliente,

Gracias por comprar un producto **BRANDT** y por su confianza en nuestra empresa.

Este producto ha sido diseñado y fabricado para usted teniendo en cuenta su estilo de vida y sus necesidades, de modo que satisfaga sus expectativas de la mejor manera posible. Hemos invertido en él con nuestra experiencia, espíritu de innovación y todo el entusiasmo que nos ha impulsado desde hace más de 60 años.

Para que siempre podamos satisfacer sus necesidades lo más posible, nuestro servicio de atención al cliente está disponible, listo para escuchar y responder a todas sus preguntas o sugerencias.

También puede visitar nuestro sitio web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información útil adicional.

**BRANDT** está encantado de ayudarle a diario y espera que disfrute de su compra al máximo.



**Importante: Antes de iniciar la máquina, lea esta guía para su instalación y uso atentamente para familiarizarse con su funcionamiento rápido.**

# Contenidos

<b>1. Prefacio.....</b>	<b>5</b>
1.1. Advertencias de seguridad.....	5
1.2. Instalación .....	5
1.2.1. Riesgo de descarga eléctrica .....	5
1.2.2. Riesgo de corte.....	5
1.2.3. Instrucciones importantes de seguridad .....	5
1.3. Funcionamiento y mantenimiento .....	7
1.3.1. Riesgo de descarga eléctrica.....	7
1.3.2. Riesgo para la salud .....	7
1.3.3. Riesgo de superficie caliente.....	8
1.3.4. Riesgo de corte.....	8
1.3.5. Instrucciones importantes de seguridad .....	8
<b>2. Introducción al producto.....</b>	<b>11</b>
2.1. Vista superior.....	11
2.2. Panel de control.....	11
2.3. Teoría de trabajo.....	11
2.4. Antes de usar la nueva placa de inducción .....	12
2.5. Especificación técnica .....	12
<b>3. Funcionamiento del producto.....</b>	<b>12</b>
3.1. Controles táctiles .....	12
3.2. Elección de los instrumentos de cocina adecuados .....	12
3.3. Modo de empleo .....	13
3.3.1. Iniciar el cocinado .....	13
3.3.2. Finalización de cocinado.....	14
3.3.3. Uso de la función Aumentar.....	15
3.3.4. Bloqueo de los controles.....	15
3.3.5. Controlador del temporizador.....	16
3.3.6. Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada .....	17
<b>4. Directrices de cocinado .....</b>	<b>18</b>
4.1. Consejos de cocinado .....	18
4.1.1. Hervido a fuego lento, cocinar arroz .....	18
4.1.2. Sellar un filete .....	18
4.1.3. Para hacer revueltos.....	18
4.2. Detección de artículos pequeños .....	19
<b>5. Configuración térmica.....</b>	<b>19</b>
<b>6. Cuidados y limpieza .....</b>	<b>20</b>
<b>7. Apuntes y consejos .....</b>	<b>21</b>
<b>8. Pantalla de fallo e inspección.....</b>	<b>22</b>
<b>9. Instalación.....</b>	<b>24</b>
9.1. Selección del equipo de instalación .....	24
9.2. Antes de instalar la placa asegúrese de que .....	26

9.3.	Tras instalar la placa asegúrese de que .....	26
9.4.	Antes de ubicar las abrazaderas de fijación .....	26
9.5.	Ajuste de la posición de la abrazadera.....	26
9.6.	Precauciones .....	27
9.7.	Conexión de la placa a la alimentación eléctrica.....	27

# 1. Prefacio

## 1.1. Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

## 1.2. Instalación

### 1.2.1. Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones al Sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

### 1.2.2. Riesgo de corte

- Tenga cuidado – Los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

### 1.2.3. Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga a disposición de la persona responsable esta información para la instalación del aparato ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra debidamente una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.

- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucción o reciban supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.  
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Para evitar peligros, si el cable de conexión está dañado, solo lo puede sustituir el fabricante, el servicio técnico de este o una persona debidamente autorizada.
- Este electrodoméstico pueden usarlo niños mayores de 8 años y personas con capacidad física, mental o sensorial reducida, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido instrucción o supervisión respecto a su uso en condiciones de seguridad y han entendido los riesgos que conlleva.
- Los niños se abstendrán de jugar con el electrodoméstico. Las tareas de limpieza y mantenimiento por el usuario no serán realizadas por niños sin supervisión.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y pare la superficie vitrocerámica o el material similar que proteja las partes activas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- En la placa de inducción no debe colocar objetos como cuchillos, cucharas, tenedores o tapas, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Cuando deja de utilizar la zona de cocción, debe pararla por medio de dispositivos de mando; no debe confiar solo en el sistema de detección de cacerolas.☒
- El electrodoméstico no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

- Peligro de incendio: No guarde ningún objeto en las superficies de cocción.  
ATENCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.v
- ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una encimera con grasa o aceite puede ser muy peligrosa y puede provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.  
Se debe evitar tocar los elementos calefactores.  
Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán alejados, a menos que se les supervise continuamente.  
Peligro de no almacenar artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o fabricante indicado del aparato en las instrucciones adecuadas o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

### **1.3. Funcionamiento y mantenimiento**

#### **1.3.1. Riesgo de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o que presente grietas. Si la superficie de la vitrocerámica se rompa o presente grietas, apague el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar su mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

#### **1.3.2. Riesgo para la salud**

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnéticos.
- Sin embargo, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben

consultar con sus facultativos o fabricantes del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- Si no se sigue este consejo se puede provocar la muerte.

### **1.3.3. Riesgo de superficie caliente**

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento salvo elementos de cocina entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción ya que se pueden calentar.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cazuelas pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Compruebe que los mangos de la cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

### **1.3.4. Riesgo de corte**

- La hoja afilada como una cuchilla de un rascador de vitrocerámica queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

### **1.3.5. Instrucciones importantes de seguridad**

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El hervido causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos

electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Tras su uso, apague siempre las zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la propiedad de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificaciones similares para evitar riesgos.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como: -zonas de personal de cocina

campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; entornos tipo hostales.

- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años salvo que dispongan de una supervisión continua.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado instrucciones y supervisión sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción.

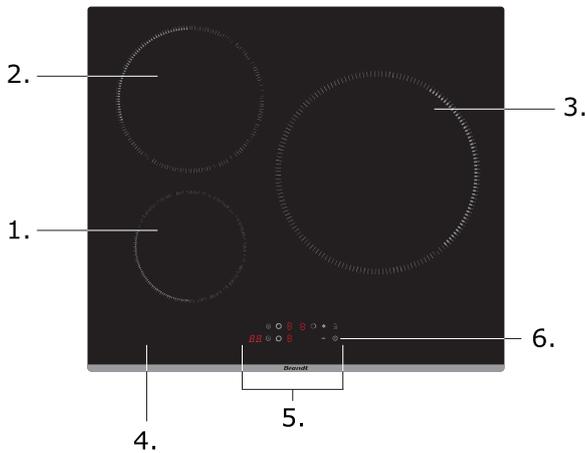
Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo.

Para su instalación, lea la sección de instalación.

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

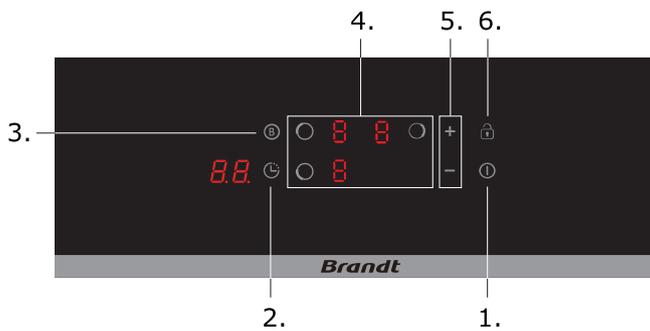
## 2. Introducción al producto

### 2.1. Vista superior



1. Máximo 1300/1500 W zona
2. Máximo 2300/2600 W zona
3. Máximo 3000/3600 W zona
4. Placa de vidrio
5. Panel de control
6. ON/OFF control

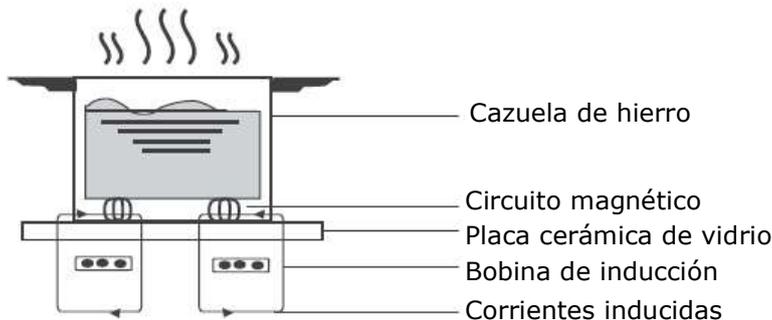
### 2.2. Panel de control



1. Control ENCENDIDO/APAGADO
2. Controlador del temporizador
3. Boost
4. Controles de selección de zona térmica
5. Tecla reguladora del temporizador / alimentación
6. Bloqueo de teclas

### 2.3. Teoría de trabajo

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén al final lo calienta.



## 2.4. Antes de usar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial en la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pueda encontrarse en la placa de inducción.

## 2.5. Especificación técnica

Placa de cocina	BPI6389B
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Tamaño del producto LxAxA (mm)	590x520x62
Dimensiones integradas AxB (mm)	560x490

El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento del producto

### 3.1. Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



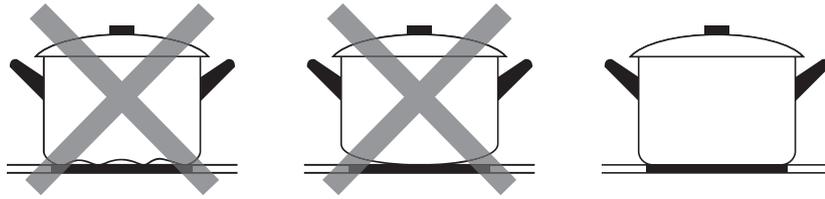
### 3.2. Elección de los instrumentos de cocina adecuados



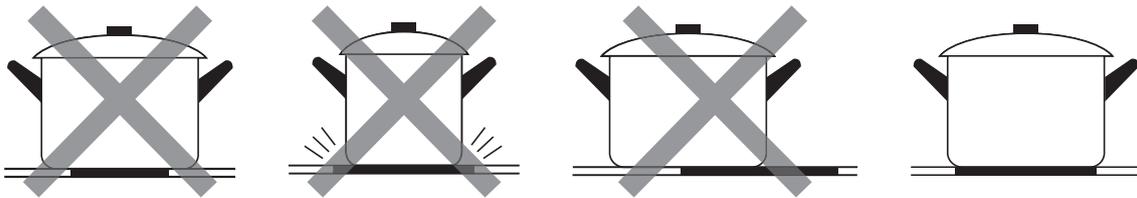
- Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
  2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



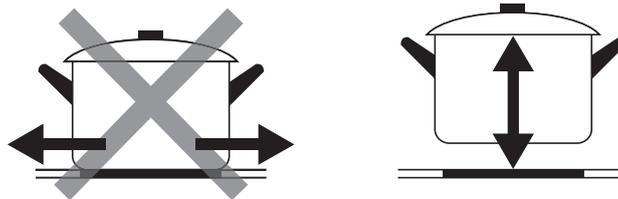
No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía a su eficiencia máxima. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor a la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.

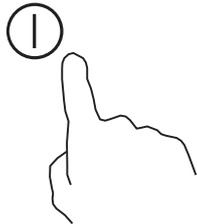
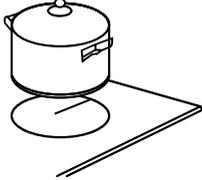


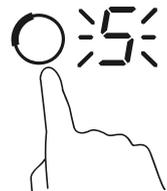
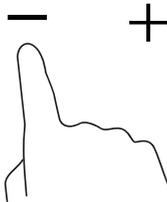
Retire siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice o pueden rallar el vidrio.



### 3.3. Modo de empleo

#### 3.3.1. Iniciar el cocinado

<p>Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocinado que desee usar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.</li></ul>	

<p>Si toca el control de selección de la zona térmica, el indicador situado al lado de la tecla parpadeará.</p>	
<p>Seleccione una configuración térmica tocando el control "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no elige una configuración térmica en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1.</li> <li>• Puede modificar la configuración térmica en cualquier momento durante el cocinado.</li> </ul>	

**Advertencia:**

Todo el quemador puede tener a cargo una potencia máxima de 3000W. Por consiguiente, el quemador reduce automáticamente la potencia de salida máxima permitiendo una suma máxima de todo los niveles de potencia de 12.

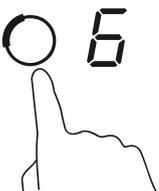
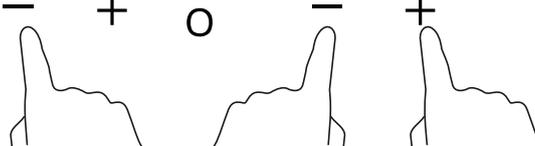
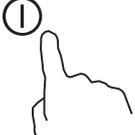
**Si la pantalla parpadea  de forma alternativa con la configuración de calor**

Eso significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es apta para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

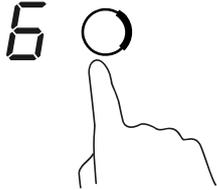
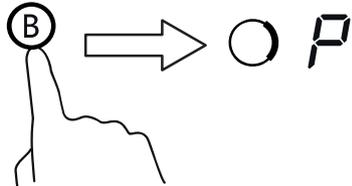
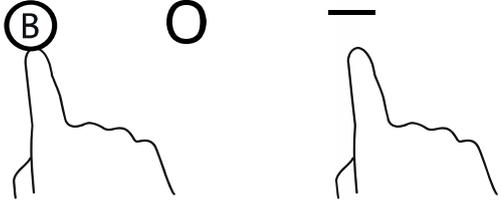
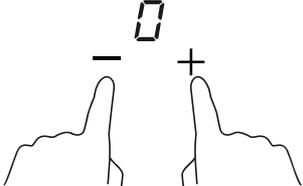
No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado. La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

**3.3.2. Finalización de cocinado**

<p>Toque el control de selección de zona térmica que desee apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocinado desplazándolo a "0" o tocando conjuntamente los controles "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestra «0».</p>	
<p>Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.</p>	

<p>Tenga cuidado de las superficies calientes.</p> <p>Se mostrará H cuando la zona de cocinado esté muy caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Asimismo puede usarse con una función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, use la placa caliente que todavía está caliente.</p>	
---	---

### 3.3.3. Uso de la función Aumentar

<p style="text-align: center;"><b>Active la función Aumentar</b></p>	
<p>Toque el control de selección de la zona térmica.</p>	
<p>Vuelva a tocar el botón "+"; el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanza el grado de Max.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Cancelación de la función de Aumento</b></p>	
<p>Toque el botón "-" para cancelar la función de aumento; posteriormente la zona de cocinado revertirá la configuración original.</p>	
<p>Toque los controles "-" y "+" juntos. La zona de cocinado se apaga y la función de aumento se cancela automáticamente.</p>	

- La función puede funcionar en cualquier zona de la cocina.
- La zona de cocción vuelve a la configuración original tras 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 tras 5 minutos.

### 3.3.4. Bloqueo de los controles.

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados.

<b>Bloqueo de los controles</b>	
Mantenga pulsado el control de bloqueo / pausa un instante.	El indicador del temporizador mostrará «Lo».
<b>Desbloqueo de los controles</b>	
Mantenga pulsado el control de bloqueo / pausa un instante.	



Cuando la placa está en el modo bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO  en una emergencia, pero bloqueará la placa primero en la siguiente operación.

### 3.3.15 Controlador del temporizador

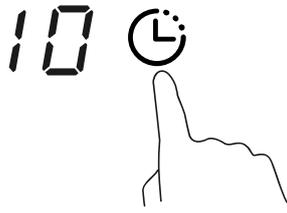
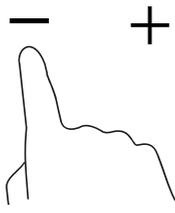
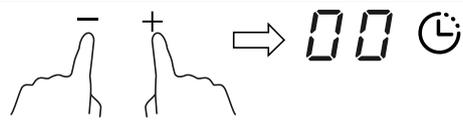
Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando llegue la hora fijada.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado una vez que está en funcionamiento el tiempo fijado.

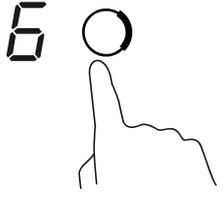
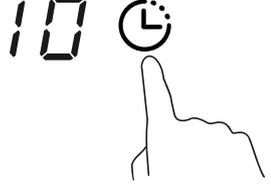
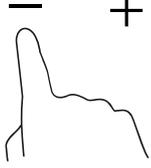
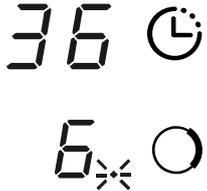
El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.

#### a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

**Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.**

Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Nota: puede usar el recordatorio de minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.	
Toque los controles "+" del temporizador. El indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.	
Tocar "-" y "+" a la vez cancelará el temporizador y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.	
Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.	

## b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado

Configurar una zona	
Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador. (por ejemplo, zona nº 3)	
Toque el control del temporizador; el indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.	
Tocar "-" y "+" a la vez cancelará el temporizador y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.	
Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.	
Cuando finaliza el temporizador de cocinado, se apagará automáticamente la zona de cocinado correspondiente.	



Otra zona de cocinado permanecerá operativa si se enciende previamente.

### 3.3.6. Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida apagar el cocinado. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para diversos niveles de potencia se muestran en la tabla que aparece debajo:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador en funcionamiento de forma predeterminada (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede detener el calor inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.



Aquellas personas con un marcapasos deben consultar con su facultativo antes de usar esta unidad.

## 4. Directrices de cocinado



Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenderán de forma espontánea y esto representa un riesgo serio de incendio.

### 4.1. Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos lleguen al hervido, reduzca la configuración de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

#### 4.1.1. Hervido a fuego lento, cocinar arroz

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para sopas deliciosas y estofados suaves ya que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Debería asimismo cocinar salsas basadas en huevo y espesadas en harina antes del punto de hervido.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración mayor que la configuración más baja para asegurarse de que los alimentos de cocinan debidamente en el tiempo recomendado.

#### 4.1.2. Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos de cocinado varían desde aproximadamente 2 – 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está – cuanto más firme se sienta “muy hecho” estará.
5. Deje el filete que descanse sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

#### 4.1.3. Para hacer revueltos

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con la inducción.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer revueltos debería ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier tipo de carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Hacer revueltos con verduras. Cuando están calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocinado a una configuración más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

## 4.2. Detección de artículos pequeños

Cuando una sartén de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otros pequeños elementos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) se han dejado en la placa, la placa entra automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

## 5. Configuración térmica

La configuración que aparece debajo es únicamente una directriz. La configuración exacta depende de varios factores, incluyendo los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

<b>Configuración térmica</b>	<b>Idoneidad</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido</li><li>• Hervido a fuego lento suave</li><li>• Calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentado</li><li>• Hervido a fuego lento rápido</li><li>• Cocinado de arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• tortitas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteados</li><li>• Cocinado de pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• revueltos</li><li>• soasados</li><li>• Llevar la sopa al punto de hervido</li><li>• Agua hirviendo</li></ul>

## 6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Manchas en el vidrio diarias (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o vertidos sin azúcar en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la vitrocerámica.</li> <li>2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio todavía está caliente (¡aunque no quemando!).</li> <li>3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¡Cuando la alimentación de la vitrocerámica está apagada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía estará caliente! Tenga un cuidado extremo.</li> <li>• Los estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza abrasivos / duros pueden rallar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza en la vitrocerámica: se puede manchar el vidrio.</li> </ul>
<p>Hervidos, sándwiches calientes y vertidos de azúcar calientes en el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador aptos para vitrocerámicas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la vitrocerámica del interruptor de pared.</li> <li>2. Sujete la cuchilla o utensilio en un grado de 30° y raspe la mancha o el vertido hasta una zona fría de la vitrocerámica.</li> <li>3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 al 4 que aparece arriba para «Manchas diarias en el vidrio».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas que dejen los hervidos o los alimentos azucarados o vertidos a la mayor brevedad posible. Si se deja que se enfríe en el vidrio, puede que sea difícil de retirar o que dañe permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Vertidos en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la vitrocerámica.</li> <li>2. Seque el vertido.</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio.</li> <li>4. Seque completamente el área con una toallita de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vitrocerámica puede pitar y apagarse y los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que seca la zona de control táctil antes de volver a encender la vitrocerámica.</li> </ul>

## 7. Apuntes y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
No se puede encender la placa de inducción.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la corriente eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay una bajada de tensión en su hogar o zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véase la sección «Uso de la vitrocerámica de inducción» para obtener más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Se está rallando el vidrio.	Utensilios de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Véase «Cuidados y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede estar provocado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un pequeño zumbido cuando se usa en una configuración térmica alta.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador que procede de la placa de inducción.	Su placa de inducción dispone de un ventilador de refrigeración integrado encendido para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción del interruptor de la pared mientras el ventilador está en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocina de inducción.  La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está debidamente centrada.	Use utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».  Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, apague la alimentación de la placa de inducción desde la toma de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

## 8. Pantalla de fallo e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desembalar la placa de la superficie de trabajo.

### Solución de problemas

1) Aparición de código de error durante el uso del cliente y solución:

Código de fallo	Problema	Solución
<b>Sin recuperación automática</b>		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón «ON/OFF» para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del IGBT del sensor de temperatura: circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Fallo del IGBT del sensor de temperatura: cortocircuito.	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ON/OFF» para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía funciona correctamente. Proceda al encendido cuando el suministro de energía funcione correctamente.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de visualización.

	cerámica – invalido (F5 para nº 1, F8 para nº 2)	
F9/FA	Sensor de temperatura del fallo IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para el nº 1)	Sustituya el cuadro eléctrico.
FC /FD	Sensor de temperatura del fallo IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para el nº 2)	

## 2) Fallo específico y solución

<b>Fallo</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución A</b>	<b>Solución B</b>
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No hay alimentación.	Compruebe si el enchufe está conectado con seguridad en la toma y si la toma funciona.	
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla del LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocinado se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador presenta algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona suavemente; en caso contrario sustituya el ventilador.	
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El calentamiento se detiene súbitamente durante su funcionamiento y en la pantalla parpadea « <u>u</u> ».	El tipo de sartén es incorrecto.	Use un recipiente adecuado (remítase al manual de instrucciones)	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya el cuadro eléctrico.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad.	

Zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) y mostrarán «u».	Fallo del cuadro eléctrico y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El cuadro principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

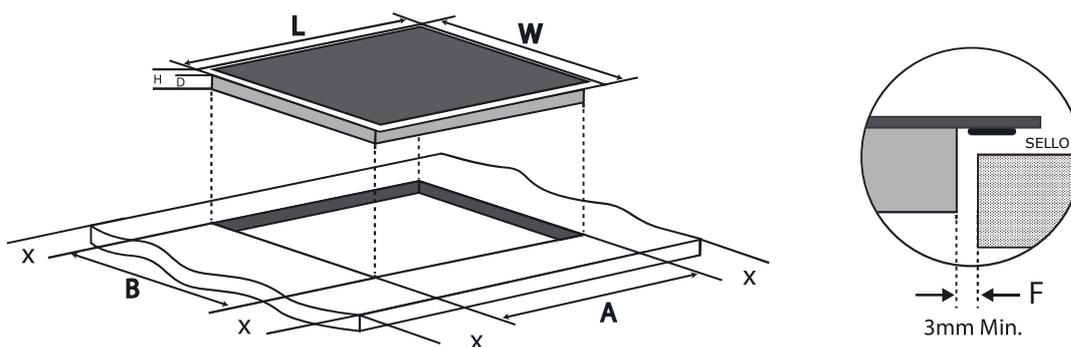
## 9. Instalación

### 9.1. Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera o similares materiales fibrosos e higroscópicos no deben usarse como superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra debajo:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

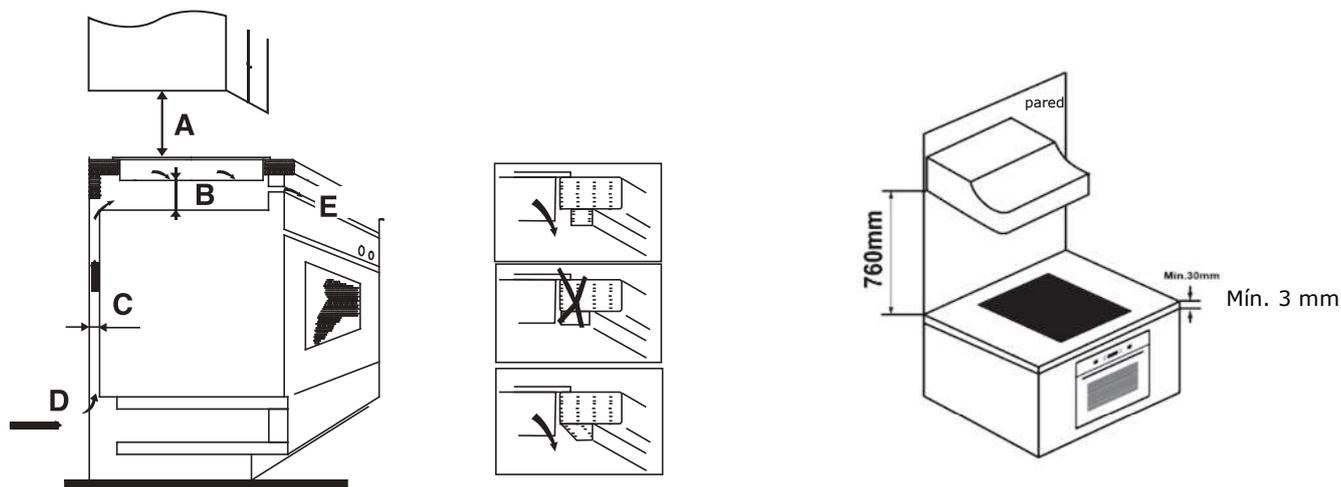


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra debajo



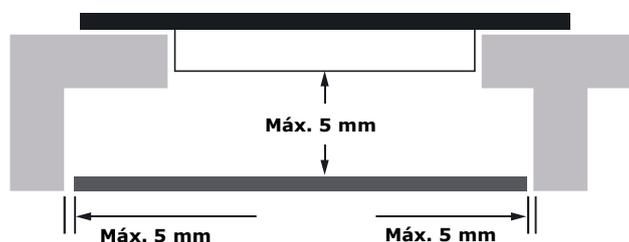
Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

## ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner un encarte de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga las exigencias que aparecen debajo.



Existen agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos agujeros no están bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento con el que une el material de plástico o madera al mueble tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150°C, para evitar que el panel se despegue.

- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes por lo tanto deben ser capaces de resistir una temperatura de 90°C.
- 

## **9.2. Antes de instalar la placa asegúrese de que**

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

## **9.3. Tras instalar la placa asegúrese de que**

- El cable de alimentación es accesible a través de la puerta del armario o de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire procedente del exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente.

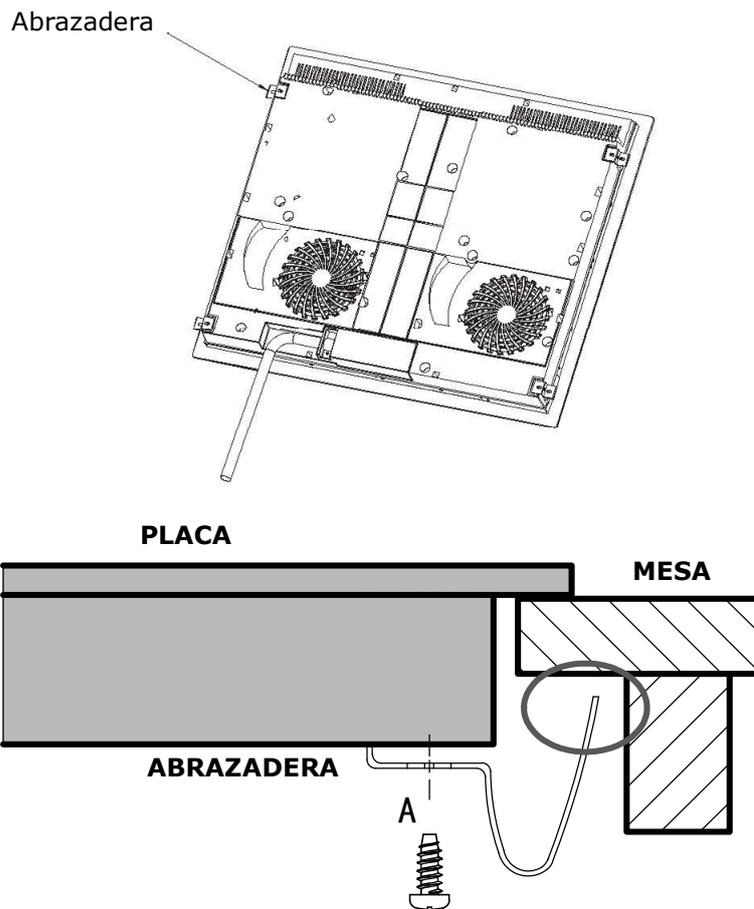
## **9.4. Antes de ubicar las abrazaderas de fijación**

La unidad debe colocarse sobre una superficie suave y estable (use el envase). No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

## **9.5. Ajuste de la posición de la abrazadera**

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 abrazaderas a la parte inferior de la placa (véase imagen) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas para adecuarse a las diferentes encimeras.



Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase imagen).

## 9.6. Precauciones

1. La placa caliente de inducción debe instalarla técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa caliente de inducción debe instalarse de forma que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su estabilidad.
4. La pared y la zona térmica de inducción sobre la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y adhesiva deben ser resistente al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

## 9.7. Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Solo una persona cualificada debe conectar esta placa a la corriente eléctrica.

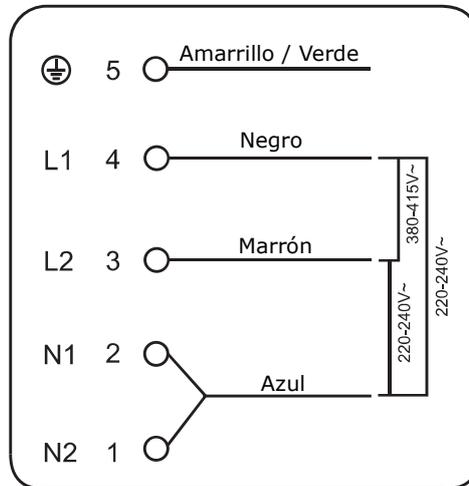
Antes de conectar la placa a la corriente eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa identificativa.

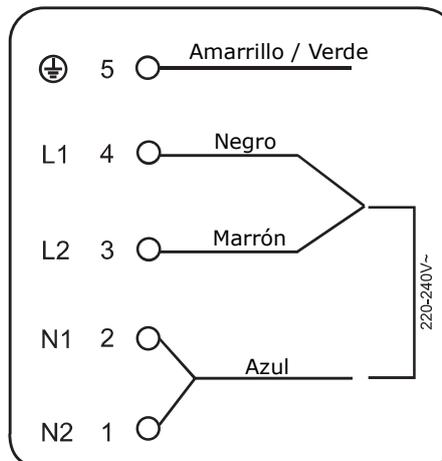
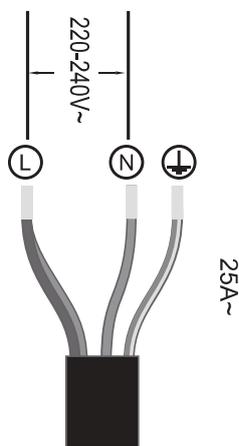
Para conectar la placa a la corriente eléctrica, no use adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.  
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el Sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.



Si el número total de unidades térmicas del aparato que elija no es inferior a 4, al aparato puede conectarse directamente a la corriente eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, tal y como se muestra debajo.



- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles tras la instalación.

 <p><b>ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos sin clasificar. Es necesaria la recogida de tales residuos separadamente para tratamiento especial.</b></p>	<p>Este aparato está etiquetado cumpliendo con la directiva europea 2012/19/EU para Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana, que en caso contrario se causarían si se eliminase de forma incorrecta.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como residuos domésticos normales. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de los componentes eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere una eliminación de residuos especialista. Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.</p> <p>Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina ciudadana local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.</p>
---	--

## Servicio posventa

Cualquier mantenimiento de su equipo deberá realizarla:

- su distribuidor
- u otro mecánico cualificado que sea agente autorizado de la marca de electrodomésticos.

Cuando concierte una cita, indique la referencia completa de su equipo (modelo, tipo y número de serie).

Esta información aparece en la placa de características del fabricante fijada a su equipo.



