

¿Quiere saber cómo funciona su placa?

Aquí tiene la respuesta



MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO DEL APARATO



Marca:

Modelo:

Código:

Pot. Máx.:

Tensión:

Nº Serie:

Rellene esta tabla con los datos de la placa de características adherida al aparato.

Antes de instalar y usar el aparato lea cuidadosamente el manual de instrucciones

PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

ÍNDICE

INSTALACIÓN	4
1. Corte del mueble	4
2. Lugar de instalación	4
3. Preparación de la encimera	5
4. Conexión eléctrica	5
5. Fijación en la encimera	5
QUÉ TIENE DE ESPECIAL LA INDUCCIÓN	6
1. Potencia y economía	6
2. Seguridad	7
3. Limpieza	8
DESCRIPCIÓN GENERAL	9
DESCRIPCIÓN DE SENSORES	10
FUNCIONAMIENTO	11
1. Utilización del touch control	11
2. Función timer (Temporizador)	12
3. Utilización de la programación automática del calentamiento rápido	13
4. Utilización de la potencia P (Plus) en inducción	14
5. Utilización de recipientes	15
QUÉ HACER SI...	17

ADVERTENCIA

- Sólo el Servicio Técnico Autorizado puede reparar su placa en caso de avería. De lo contrario, la garantía que posee quedará invalidada.
- En la placa de características adherida al aparato figuran los datos técnicos y de identificación del aparato.
- Esta placa debe ser consultada antes de proceder a realizar las conexiones eléctricas.
- Las conexiones eléctricas deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

INSTALACIÓN

1 CORTE DEL MUEBLE

Realice un corte encima del mueble siguiendo las instrucciones de la plantilla que se facilita con la placa.
Aparato tipo "x" para el grado de protección contra incendios.

IMPORTANTE

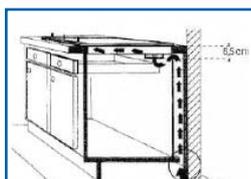
La distancia mínima del hueco a la pared o mueble lateral será de 100mm.



2 LUGAR DE INSTALACIÓN

Los circuitos electrónicos de su placa de inducción deben enfriarse por una corriente de aire fresco como se indica en el esquema, los siguientes puntos deben ser respetados escrupulosamente. Cuanto más grande sea la distancia entre la placa y el mueble situado debajo, mejor será el funcionamiento de ésta.

Encima de un mueble vacío o de un cajón:



Encima de un horno:
Cumpliendo correctamente los requisitos de instalación del horno no hay ningún problema.

IMPORTANTE

Su placa de inducción NO debe instalarse encima de un lavavajillas, una lavadora, un refrigerador o un congelador.

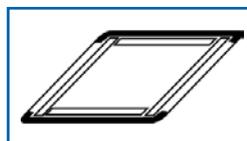
2 PREPARACIÓN DE LA ENCIMERA

- a** Coloque la placa boca abajo sobre una mesa.
- b** Retire el papel adhesivo y pegue la junta de estanqueidad que se envía junto con el aparato en toda la vuelta de la placa.



IMPORTANTE

Si su placa no tiene marco deberá pegar primeramente las tiras que tienen formas s/figura, para luego ajustar las tiras rectas a las anteriores.



3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Sítue la placa junto al hueco del mueble y conecte el cable de alimentación a la conexión eléctrica mirando la etiqueta de conexiones pegada a la cubierta
Instalación: 26 Amperios

IMPORTANTE

Hágalo con la red desconectada. Es necesaria una buena toma de tierra así como colocar en lugar accesible un interruptor para desconectar todas las fases, con 3 mm de distancia mínima entre contactos.

De no hacerlo así, el fabricante no se hará responsable.

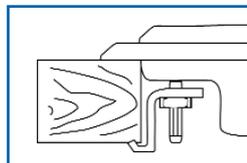
La conexión de este aparato es de tipo "Y".

El aparato está provisto de un cable de alimentación para temperaturas elevadas.

En caso de tener que sustituir el cable de alimentación, la operación debe realizarla un técnico acreditado por el fabricante.

4 FIJACIÓN EN LA ENCIMERA

- a** Coloque la placa en el hueco del mueble presionando bien para que la junta de estanqueidad haga buen cierre.
- b** Amarre los cuatro enganches de la placa por la parte inferior en las esquinas del hueco.



PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

QUÉ TIENE DE ESPECIAL LA INDUCCIÓN

1 POTENCIA Y ECONOMIA

La potencia P (PLUS) ofrece una rapidez de calentamiento inigualable por otros sistemas.

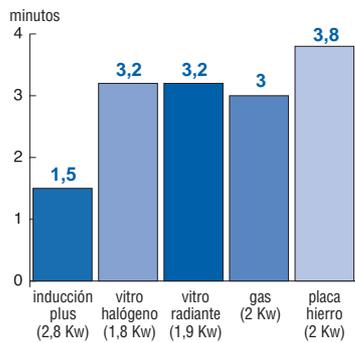
Al producirse el calor en el propio recipiente, hay

mucha menos pérdida de energía y el rendimiento es mayor. Consume la mitad que otros sistemas.

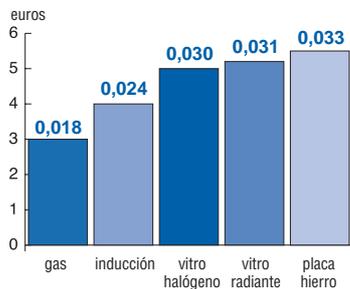
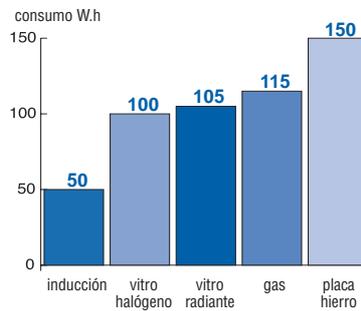
Este menor consumo hace que el uso de la

inducción sea el más barato de los sistemas eléctricos de cocción y se acerca mucho a lo que gasta una placa de gas.

calentar de 20°C a 95°C
medio litro de agua



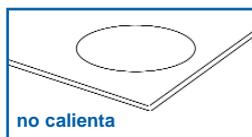
calentar de 20°C a 95°C
medio litro de agua



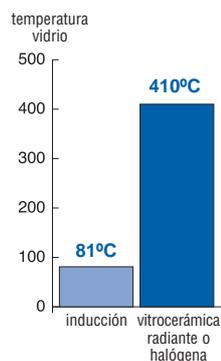
2 SEGURIDAD

El peligro de quemarse por la temperatura del vidrio es mínimo. Al producirse el calor en el propio recipiente, el vidrio se calienta muy poco.

Los focos de inducción disponen de un sistema de detección del recipiente. Es decir, el foco no funcionará a menos que haya un recipiente adecuado encima.



agua en ebullición



IMPORTANTE

A LA ATENCIÓN DE USUARIOS DE ESTIMULADORES CARDIACOS E IMPLANTES ACTIVOS:

El funcionamiento de la encimera es conforme a las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor.

Su placa de cocción por inducción responde perfectamente a las exigencias legales (directivas 89/336/CEE). Ha sido diseñada para no interferir en el funcionamiento de los demás aparatos eléctricos en la medida en que éstos respeten esta misma normativa.

SU PLACA DE INDUCCIÓN GENERA CAMPOS MAGNÉTICOS EN SU ENTORNO MÁS CERCANO.

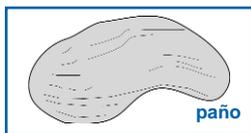
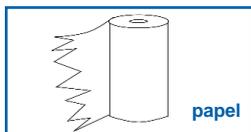
Para que no haya interferencias entre su encimera de cocción y un estimulador cardiaco, es necesario que este último haya sido diseñado de conformidad con la normativa que lo contempla. Por lo que se refiere a la conformidad del estimulador cardiaco o a eventuales incompatibilidades, puede consultar a su fabricante o a su médico.

3 LIMPIEZA

Al calentarse el vidrio mucho menos, se evita que las salpicaduras o derrames se endurezcan sobre la placa. Así, la limpieza es más fácil. No obstante, tanto en la vitrocerámica como en los focos de inducción, limpie lo antes posible los derrames y salpicaduras.

Las suciedades más ligeras se quitan simplemente con un trapo de papel laminado o con un paño.

Para las suciedades más resistentes, utilice productos específicos para vidrios vitrocerámicos. Con esta placa se suministra una muestra de producto de limpieza, junto con una rasqueta. Utilícelos siguiendo las instrucciones que los acompañan.

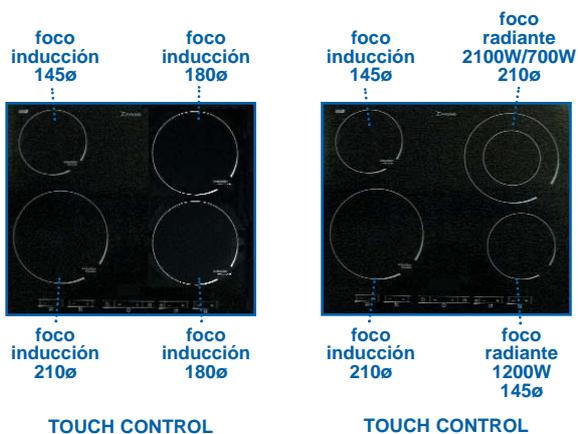


IMPORTANTE

No utilice productos abrasivos o polvos de fregar. Se puede rayar la placa.

PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

DESCRIPCIÓN GENERAL



posición de potencia focos de inducción		1	2	3	4	5	6	7	8	9	PLUS
potencia aproximada	foco inducción 210ø	100W	200W	300W	400W	500W	700W	900W	1500W	1900W	2800W
	foco inducción 180ø	100W	200W	300W	400W	500W	700W	900W	1500W	1900W	2800W
	foco inducción 145ø	100W	200W	300W	400W	500W	600W	800W	1100W	1300W	1600W

NOTA: Mediciones hechas con un recipiente FAGOR especial para inducción. Diámetro cazo: Para foco ø210: cazo ø210; para foco ø180: cazo ø200; para foco ø145: cazo ø145.

posición de potencia focos radiantes		1	2	3	4	5	6
potencia	foco doble 2100/700W	foco completo	regulación continua			2100W	Distintos ciclos de marcha/parada según posiciones
		foco central	regulación continua			700W	Distintos ciclos de marcha/parada según posiciones
	foco 1200W	regulación continua			1200W	Distintos ciclos de marcha/parada según posiciones	

PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

DESCRIPCIÓN DE SENSORES



Indicador de foco a utilizar: Permiten ver sobre la placa la situación de cada placa.



Visualizadores de potencia: Permiten ver sobre la placa la posición de potencia en la que está trabajando cada foco.



Señal de calor residual: El touch indica que un foco determinado está muy caliente, con una H (Hot) en el visualizador de potencia, previniendo de tocarlo. Dependiendo de la potencia que haya estado seleccionada puede permanecer encendido hasta 30 minutos aproximadamente.



Sensores de Potencia: Permiten elegir la potencia de cualquiera de los focos eligiendo entre 0 y 9.



Sensor y Visualización de foco doble: Permite activar el foco exterior del foco doble y visualizar su funcionamiento.



Sensor encendido/apagado: Permite el encendido ó apagado de la placa directamente sin actuar sobre otro sensor.



Sensor y visualizador de seguridad: Permite bloquear los demás sensores para evitar que los niños puedan jugar con los mismos, y visualizar su funcionamiento.



Sensores de temporización: Permiten seleccionar el tiempo de cocción del foco elegido entre 0 y 99 minutos, solo para modelos que tengan esta prestación.



Visualizador temporización: Permite visualizar el tiempo de duración de la cocción en el foco elegido, solo para modelos que tengan esta prestación.



FUNCIONAMIENTO

1 UTILIZACION DEL TOUCH CONTROL

ENCENDIDO DE UN FOCO

- a** Sitúe la yema del dedo encima del sensor de encendido/apagado. Tenga en cuenta que para evitar que los niños puedan jugar con los mandos, existe el sensor de seguridad, que se desactiva manteniendo el dedo encima durante tres segundos.
- b** Asegúrese de que el sensor que va a accionar corresponde al foco que quiere utilizar.
Sitúe la yema del dedo encima del - ó + para encender el foco.
- c** Seleccione la potencia adecuada manteniendo el dedo encima.
- d** Para accionar el foco doble (solo disponible en placas MIXTAS) sitúe el dedo encima de su sensor.



IMPORTANTE

- Si todos los focos están apagados la placa se apagará en unos segundos, indicando H en los focos aún calientes.
- Siempre que desee podrá activar el sensor de seguridad manteniendo el dedo encima durante tres segundos.
- Si deja algún objeto encima de los sensores, la placa emitirá unos pitidos y se apagará.
- La placa se apaga automáticamente después de un tiempo estimado de seguridad, que varía según la potencia seleccionada. (Desde 1 hora en potencia "P" o "9", hasta 10 horas en la potencia "1").

IMPORTANTE

En funcionamiento se oirán unos "clics" que son normales. También al hervir líquidos, sobre todo en potencia PLUS, se oirá un zumbido lo cual es normal dada la gran rapidez de calentamiento.

2 FUNCION TIMER (TEMPORIZADOR) (Disponible sólo en placas Fagor)

- a** Sitúe la yema del dedo encima de los sensores de temporización + ó - del temporizador, se encenderá el visualizador del mismo, mostrando 00 ó 99, y además en los visualizadores de potencia de los focos, aparecerá una t.



- b** A continuación sitúe la yema del dedo en el sensor de potencia del foco al que quiere asignar el temporizador + ó - seleccionando la potencia a la que quiere que funcione el mismo, el visualizador del foco seleccionado, parpadea entre la potencia elegida y t.



IMPORTANTE

Si no selecciona foco se apaga el temporizador.

- c** Mediante los sensores de temporización + ó - del temporizador seleccione el tiempo requerido, que aparecerá en el visualizador de temporización, quedando programado el foco.



IMPORTANTE

Si no selecciona tiempo, y en el visualizador indica 00 se apaga el temporizador, y si el mismo indica 99, toma como tiempo de temporización 99 minutos.

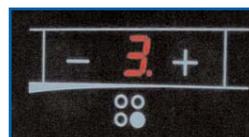
- d** Mientras el foco temporizado este funcionando el visualizador parpadeara indicando la potencia seleccionada y t alternativamente. Una vez cumplido el tiempo elegido, desconecta el foco y emite una señal acústica, hasta que algún sensor recibe una señal.

3

UTILIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA DEL CALENTAMIENTO RÁPIDO

Cada zona de control esta dotada de funcionamiento automático programado. Esta programación supone alcanzar rápidamente la temperatura máxima correspondiente y pasar seguidamente a la temperatura de mantenimiento, todo ello de una forma automática, la forma de programar es la siguiente:

- a** Sitúe la yema del dedo en el sensor de potencia "+" del foco radiante que quiera programar, hasta que el visualizador nos indique "9" en radiantes y "P" en inducción, si seguimos actuando en el sensor, el visualizador nos indicara "9." o "P".
- b** A continuación disponemos de 10 segundos, para poder seleccionar el nivel de potencia deseado actuando sobre el sensor de potencia "-" hasta que el visualizador nos indique el nivel de potencia deseado, por medio del numero con un punto en el lado inferior derecho "3.".
- c** Después de haber alcanzado el tiempo de calentamiento automático se oirá una señal corta y el punto decimal situado en el lado inferior derecho del numero que se ve en el visualizador se apaga. El foco sigue funcionando de forma convencional.
Si desea cancelar la programación automática toque el sensor "-" y el punto decimal se apagará.



IMPORTANTE

En caso de realizar la programación automática del calentamiento en un foco de inducción, no se deberá encender el foco del mismo lado de la encimera, ya que cancelaría el calentamiento automático.

TABLAS

POSICIÓN MANDO RADIANTE			POSICIÓN MANDO INDUCCIÓN	UTILIZACIÓN
1200W	FOCO DOBLE			
		2100W	700W	
-	-	-	P	· Calentar o llevar a ebullición grandes cantidades de líquido. · Freir fuerte en grandes cantidades (patatas, fritos etc.).
-	9	-	9	· Calentar pequeñas cantidades de líquido. · Freir fuerte pequeñas cantidades (patatas, fritos, huevos etc.).
9/8	8	9	8	· Freir carne (filetes, chuletas etc.). · Hacer tortillas.
7	7	8	7	· Freir pescados.
6	6	7	6	· Compotas. · Arroz con leche.
5	5	6	5	· Calentar platos preparados.
4	4	5/4	4	· Preparar salsas. · Calentar puré.
3	3	3	3	· Mantener la olla a presión después de llegar a ebullición.
2	2	2	2	· Mantener en caliente.
1	1	1	1	

4

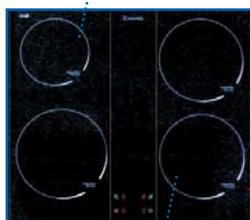
UTILIZACIÓN DE LA POTENCIA P (PLUS) EN INDUCCIÓN

a La potencia necesaria para cada dos focos de inducción se consigue mediante un generador de potencia de 2800 W. Es decir, cada generador reparte su potencia entre dos focos.

b Si quiere utilizar la posición P de gran potencia, toda la energía del generador se concentra en ese foco.

Por lo tanto, en ese caso no deberá utilizar el foco del mismo lado.

GENERADOR 1 (2.800W)

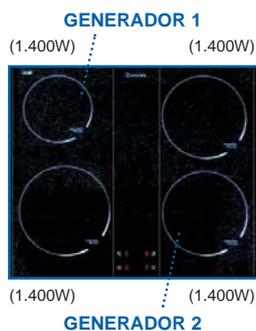


GENERADOR 2 (2.800W)

IMPORTANTE

Si se pone en marcha el foco del mismo lado, el foco con potencia P pasará automáticamente a la potencia 9.

C Si no está utilizando la posición P en un foco, podrá utilizar normalmente el foco del mismo lado, de forma que podría poner los cuatro focos a la vez hasta la potencia 9. Por lo tanto, se dará cuenta de que la limitación arriba descrita sólo se presentará muy raramente.



5 UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

FOCOS DE INDUCCION

Para saber si un recipiente es el adecuado, utilice el imán que viene en la bolsa. Si se adhiere al fondo de la cacerola, ésta es válida para la inducción.

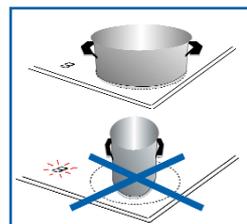
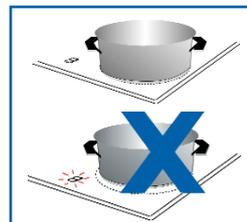
El propio visualizador del foco de inducción le indicará también si el recipiente es válido. Si el indicador de potencia parpadea, no es válido, y el foco no calienta.

IMPORTANTE

Si la base del recipiente es muy pequeña (fondo menor de 12 cm de diámetro), también parpadea y no funciona el foco aunque sea material válido. Utilice un recipiente mayor.

En general no valen recipientes de vidrio, cerámica, barro, aluminio, cobre y acero inoxidable no magnético. Sí valen los de acero esmaltado

e inoxidable con fondo especial para inducción (asegúrese de que el recipiente lleve la indicación de validez para inducción).



FOCOS DE INDUCCION

El calor por inducción se genera con gran rapidez y en la propia base del recipiente. Por eso no se debe poner nunca a calentar un recipiente vacío.

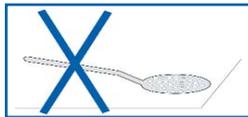
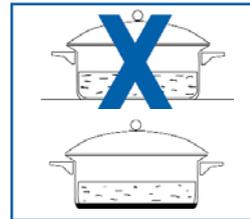
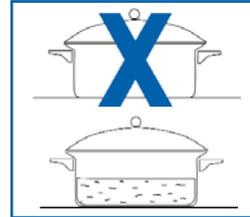
Dentro de los recipientes válidos para inducción, es preferible utilizar los de fondo más grueso. El reparto y aprovechamiento del calor será mejor.

Procurar no mover los recipientes rozando el vidrio de la placa. Levántelos para desplazarlos.

No deje utensilios sobre la placa en marcha.

Podría detectarlos como si fueran recipientes y calentarse.

Normalmente una cuchara o tenedor no serán detectados, pero si un utensilio mayor.



IMPORTANTE

Vigile las ollas a presión, cuando utilice las potencias altas de inducción. El calentamiento es muy rápido.

FOCOS RADIANTES

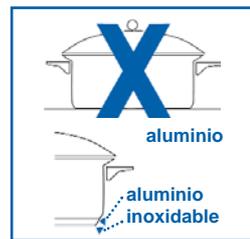
Los recipientes válidos para la inducción, también valen para los focos radiantes vitrocerámicos.

Pero además, en los focos radiantes también valen los de vidrio, barro, cobre y acero inoxidable sin fondo para inducción, que no eran válidos para inducción.

Los recipientes de aluminio no son aconsejables, porque pueden formar manchas sobre el vidrio de la placa. Sin embargo, son muy indicados los recipientes de fondo difusor de aluminio con protección de acero inoxidable.

Es muy importante que el fondo del recipiente sea totalmente plano, para una buena transmisión del calor. Los utilizados antes con gas no conservan la planitud.

Tampoco debe ser menor que el tamaño del foco, estará desfilfarrando energía.



PLACAS INDEPENDIENTES 4 INDUCCIÓN Y MIXTA

QUÉ HACER SI...

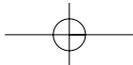
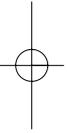
UD. ADVIERTE QUE	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La placa de inducción no funciona. Los indicadores luminosos del teclado están apagados.	El aparato no está alimentado. La alimentación o conexión es defectuosa.	Verifique el estado de la instalación eléctrica. Compruebe los fusibles y los diferenciales.
Los diferenciales de su instalación saltan al ponerla en servicio.	La conexión de su placa es defectuosa.	Verifique la conformidad de la conexión.
La placa de inducción se ha parado durante su utilización. Además indica "C".	Los circuitos electrónicos se han calentado.	Verifique la conformidad de su instalación y particularmente las entradas y salidas de aire, como se indica en las instrucciones.
La placa de inducción se ha parado durante la utilización y emite un BIP discontinuo.	Ha habido un desbordamiento de algún recipiente sobre los controles.	Pulse sobre cualquier botón y el BIP para. Limpie y reanude la cocción.
Después de haber puesto en funcionamiento la placa, los indicadores luminosos del teclado siguen parpadeando.	El recipiente que utiliza no está adaptado para la cocción por inducción.	Utilice un utensilio compatible, puede comprobarlo con el imán.
Su placa emite un ligero clic-clac.	Está producido por el reparto de la potencia entre dos focos.	Es completamente normal.
La ventilación continúa algunos minutos después de apagar su placa.	Se están enfriando los circuitos electrónicos.	Es completamente normal.
La placa no funciona, indica otro mensaje.	El circuito electrónico no funciona correctamente.	Recurra al servicio posventa.

ADVERTENCIAS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



Con objeto de **preservar el medio ambiente** entregue su aparato usado en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado inútilcelo, cortando el cable de conexión con el enchufe.



Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
Apartado 49
Tel. (943) 71 91 00 / 01
Fax (943) 79 68 81
Bº San Andrés, 18
20500 MONDRAGÓN (Guipúzcoa)
Internet: <http://www.fagor.com>
e-mail: fagorelectrodomesticos@mcc.es

3-02



Impreso en papel reciclado

C60T085A1