

FM 4803 K-AN

Manual de
instrucciones

Placa vitrocerámica
de cocción por
inducción

Gracias por elegir uno de nuestros productos de alta calidad.

Con este aparato podrá experimentar la perfecta combinación entre el diseño funcional y la tecnología más avanzada.

Convéncase de que nuestros electrodomésticos están diseñados para ofrecer el mejor rendimiento y control - En efecto, hemos establecido los más altos niveles de excelencia (calidad)

Además de esto podrá comprobar que el respeto medioambiental y el ahorro de energía son aspectos integrales de nuestros productos.

Para asegurar un funcionamiento óptimo y regular de su aparato, por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones. Éste le ayudará a navegar por todos los procesos de funcionamiento de modo más eficaz.

Le recomendamos que guarde este manual en un lugar seguro, para que, si es necesario, pueda consultarlo en cualquier momento.

Le deseamos que disfrute al máximo de su nuevo aparato

En esta información para el usuario se utilizan los siguientes símbolos:



¡Atención! ¡Es imprescindible su lectura! Indicaciones importantes para la seguridad de las personas e información para evitar daños en el aparato



Indicaciones generales y consejos



Indicaciones sobre la protección del medio ambiente



Tensión peligrosa

Índice de materias

Instrucciones para el uso	4
Indicaciones para la seguridad	4
Descripción del aparato	6
Equipamiento zona de cocción	6
Equipamiento panel de mandos	6
Sensores Touch-Control	7
Indicadores	8
Indicador de calor residual	8
Manejo del aparato	9
Conexión y desconexión del aparato	9
Ajuste del nivel de cocción	9
Conexión y desconexión de la función STOP+GO	10
Cocción termostática y función Power	10
Uso de la función de cocción termostática	11
Conexión y desconexión de la función Power	12
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños	13
Uso del temporizador	14
Desconexión automática	16
Consejos para cocinar y asar	17
Recipientes para zonas de cocción de inducción	18
Consejos para ahorrar energía	19
Ejemplos de aplicación para cocinar	20
Limpieza y mantenimiento	21
¿Qué hacer cuando ...	22
Eliminación de desechos	24
Instrucciones de montaje	25
Instrucciones de seguridad	25
Montaje	27
Montaje de varias encimeras Frontline	31
Placa de características	35
Garantía/Servicio postventa	36
Servicio posventa	39

Instrucciones para el uso



Indicaciones para la seguridad

Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.

Uso conforme al destino

- Aquellas personas (incluyendo niños) que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su inexperiencia o desconocimiento, no puedan utilizar el aparato de forma segura no manejar dicho aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.
- No se permite colocar o almacenar líquidos inflamables, materiales fácilmente inflamables u objetos que se podrían fundir (p.ej. láminas, plásticos, aluminio) encima del aparato o en su proximidad.

Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de mayor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.
- Para evitar la conexión accidental por niños pequeños y animales domésticos, recomendamos activar el bloqueo contra la manipulación por niños.

Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica para evitar una posible electrocución.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

Seguridad durante el uso

- La grasa o aceite calentados excesivamente arden con mucha rapidez. ¡Atención! ¡Peligro de incendio!
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.

Seguridad en la limpieza

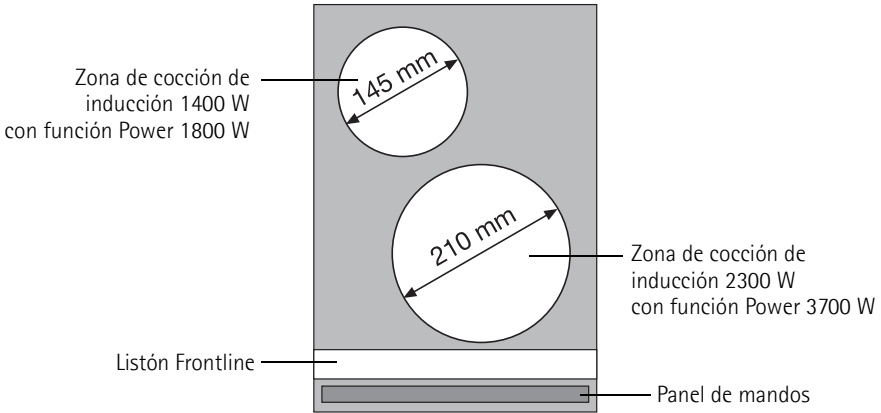
- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

Prevención de daños en el aparato

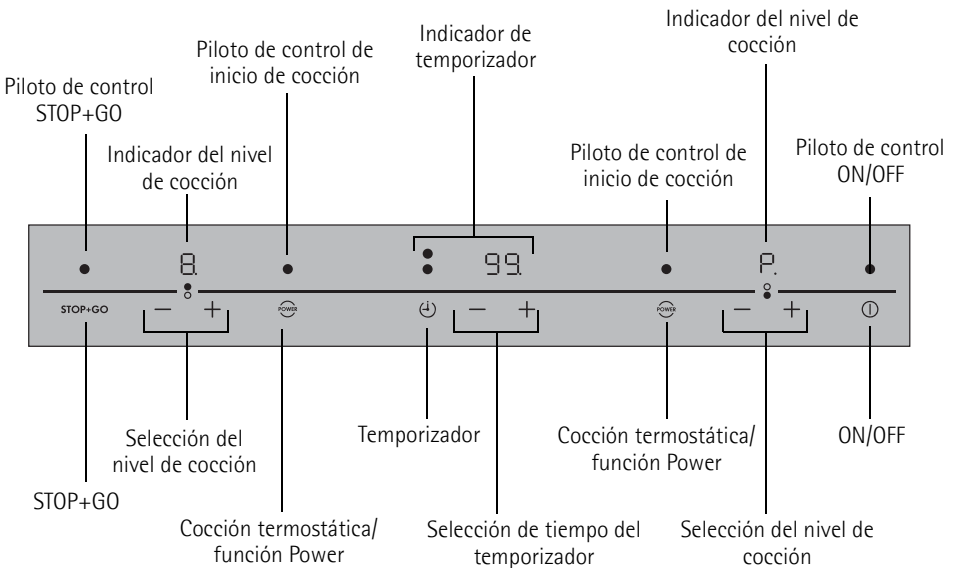
- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- Evite la evaporación completa del líquido en las ollas y cacerolas. Se podrían dañar las ollas o la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.

Descripción del aparato

Equipamiento zona de cocción



Equipamiento panel de mandos



Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores y señales acústicas. Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

Sensor		Función
	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
	Aumentar los ajustes	Aumentar nivel
	Reducir los ajustes	Reducir nivel
	Temporizador	Selección temporizador
	Aumentar los ajustes	Aumentar tiempo
	Reducir los ajustes	Reducir tiempo
STOP+GO	"Stop+Go"	Conexión/desconexión del nivel de mantenimiento de temperatura
	Power	Conexión y desconexión de la función Power

Indicadores

Indicador		Descripción
		La zona de cocción está desconectada
	Nivel de mantenimiento de temperatura	El nivel de mantenimiento/la función STOP+GO están ajustados
	Niveles	El nivel está ajustado
	Niveles de cocción con punto decimal	Se ha ajustado un nivel intermedio
	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo contra la manipulación por niños conectado
	Power	La función Power está activada
	Desconexión automática	La desconexión está activa

Indicador de calor residual



¡Advertencia! Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual



El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Las **zonas de cocción de inducción** generan el calor necesario para la cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta únicamente por el calor devuelto por los recipientes.

El **ventilador de refrigeración** se conecta y desconecta automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico.

Manejo del aparato

i Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes apropiados.

Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conexión	ⓘ Tocar durante 2 segundos	☐ / H	encendido
Desconexión	ⓘ Tocar durante 1 segundo	H/ sin	se apaga

i Después de la conexión, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.

Ajuste del nivel de cocción

	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Toque +	☐ hasta 9
Reducir	Toque -	9 hasta ☐
Desconexión	Toque simultáneamente + y -	☐

Conexión y desconexión de la función STOP+GO

La función STOP+GO conmuta todas las zonas de cocción conectadas a la vez al nivel de mantenimiento de temperatura y de vuelta al nivel de cocción ajustado anteriormente.

	Panel de mandos	Indicador
Conexión	Toque STOP+GO	
Desconexión	Toque STOP+GO	Nivel de cocción ajustado anteriormente (no función de cocción termostática)



STOP+GO no detiene las funciones de temporizador.



STOP+GO bloquea todo el panel de mandos, con excepción del sensor





Cocción termostática y función Power

El sensor controla la función Power y la cocción termostática. Ambas funciones ponen a disposición de la zona de cocción una mayor potencia durante un breve periodo de tiempo.




Función	Requisito	Resultado
Cocción termostática	Está ajustado un nivel de cocción de a	El aparato calienta al nivel de cocción hasta alcanzar el nivel de cocción ajustado
Función Power	El nivel de cocción o está ajustado	El aparato calienta durante como máximo 10 minutos al nivel de cocción .
















Uso de la función de cocción termostática

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción termostática. La función de cocción termostática ajusta la zona de cocción para un determinado tiempo a la potencia máxima y conmuta entonces automáticamente al nivel ajustado.


Cocción termostática	Sensor	Piloto de control
Conexión	 Tocar durante 1 segundo en el nivel de cocción  a 	se enciende durante el impulso de cocción
Desconexión	 Tocar durante 1 segundo	se apaga











Si, durante la cocción termostática , se selecciona un nivel más alto, p.ej. de  a , el tiempo de cocción termostática se adapta. La duración de la cocción termostática depende del nivel de cocción ajustado.

Nivel de cocción	Duración de la cocción termostática [min:seg]	Nivel intermedio	Duración de la cocción termostática [min:seg]
	0:10		
	0:10		
	0:10		1:20
	3:10		4:20
	5:50		8:10
	10:10		10:30
	2:00		2:00
	2:30		
	2:50		
	---		

Conexión y desconexión de la función Power

La función Power  pone a disposición de las zonas de cocción por inducción una mayor potencia, p.ej. para hervir rápidamente una gran cantidad de agua. La función Power se activa durante 10 minutos. A continuación, la zona de cocción por inducción conmuta automáticamente a la potencia 9.

	Panel de mandos	Piloto de control/ indicador
Conexión	Tocar  en el nivel de cocción  o  .	se enciende, 
Desconexión	Tocar 	se apaga, 
	Tocar 	se apaga, 



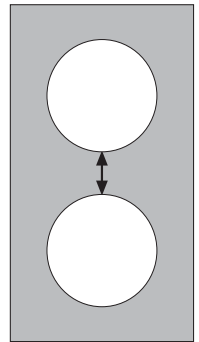
Cuando se termina la función Power, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de cocción ajustado anteriormente.

Ajuste de la Potencia

Las zonas de cocción de la encimera poseen una potencia mínima.


Para poder ejecutar siempre la función Power, dado el caso, el ajuste de la potencia reduce esta de la otra zona de cocción de su pareja.

Ejemplo: en una zona de cocción está seleccionado el nivel de cocción 9. La función Power se activa para la otra zona de cocción. La función Power se ejecuta, pero el nivel de cocción 9 en una zona de cocción y, a su vez, la función Power en la otra zona de cocción sobrepasan la potencia máxima para ambas. Por ello, la gestión de energía reduce la potencia de la zona de cocción conectada primero de 9 a, por ejemplo, 7 y el indicador de esta zona de cocción cambia entre 9 y 7 y permanece en 7, el máximo posible actualmente. (El cambio del indicador entre 9 y 7 ó 9 y 6 u otros valores depende del tipo de aparato y del tamaño de la zona de cocción).







Uso del bloqueo contra la manipulación por niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.

-  El bloqueo contra la manipulación por niños sólo se puede conectar y desconectar si el aparato está conectado, pero no se ha ajustado ningún nivel de cocción en una zona de cocción.



Activación del bloqueo contra la manipulación por niños


Paso	Panel de mandos	Indicador/señal
1.	Ⓢ Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	
2.	Tocar STOP+GO	
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está activado.		

-  Si desea utilizar una zona de cocción bloqueada (indicador ) , suena una señal acústica.



Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activa.

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	Ⓢ Conexión del aparato	
2.	Toque simultáneamente + y - de cualquier zona de cocción	 / señal acústica
Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad.		



-  Después de superar el bloqueo contra la manipulación por niños, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.

Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicador/señal
1.	Ⓢ Conexión del aparato	
2.	Tocar STOP+GO	 se enciende
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desactivado.		

Uso del temporizador







Todas las zonas de cocción pueden utilizar simultáneamente una de las dos funciones de temporizador.

Función	Requisito	Resultado al finalizar el tiempo
Desconexión automática de seguridad	con un nivel de cocción ajustado	La señal acústica  se enciende La zona de cocción se desconecta
Minutero	en zonas de cocción sin utilizar	La señal acústica  se enciende





Si, adicionalmente a un minutero ajustado, se ajusta un nivel de cocción en esta zona de cocción, ésta última se desconecta al finalizar el tiempo ajustado.

Selección de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Toque  1 vez	El piloto de control de la zona de cocción trasera parpadea  
2.	Toque  1 vez	El piloto de control de la zona de cocción delantera parpadea  

Ajustar tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	 Seleccionar una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea
2.	Tocar + o -	 a 99 minutos

Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.
El tiempo está ajustado.
El tiempo se va descontando.



Si se han ajustado otras funciones de temporizador, se indica al cabo de unos segundos el tiempo más corto restante de todas las funciones de temporizador y el correspondiente piloto de control parpadea.

Desconexión de la función del temporizador

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	⌚ Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque — de la zona de cocción seleccionada	El tiempo restante se va descontando hasta 00 .
	Toque simultáneamente + y — de la zona de cocción seleccionada	Se indica 00 .

Se apaga el piloto de control.

La función de temporizador para la zona de cocción está desactivada.

Modificar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	⌚ Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque + ó —	01 a 99 minutos

Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.

El tiempo está ajustado.

El tiempo se va descontando.

Indicar el tiempo restante de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione ⌚ de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante

Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.

Desactivar la señal acústica

Paso	Panel de mandos	Señal acústica
1.	Toque ⌚	Confirmación acústica.

La señal acústica queda silenciada.

Desconexión automática

Encimera






- Si, después de conectar la encimera, no se ajusta en un período de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, la encimera se desconecta automáticamente.
- Si uno o varios de los sensores se cubren durante más de aprox. 10 segundos, p.ej. colocando una olla encima, suena la señal y la encimera se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

Panel de mandos



La presencia de humedad (p.ej. un trapo mojado) o el rebose de líquido sobre la encimera desconectan inmediatamente todas las zonas de cocción.

Zonas de cocción por inducción

- En caso de sobrecalentamiento (por ejemplo, debido a una olla vacía), la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se visualiza . Antes de volver a utilizarla, la zona de cocción se debe poner a  y ha de estar fría.
- Si no se utiliza un recipiente adecuado, se enciende  en el indicador y, al cabo de 2 minutos, se desconecta el indicador de la zona de cocción.
- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente. Se muestra . Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a .

Nivel de cocción	Desconexión al cabo de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Consejos para cocinar y asar



Indicación con respecto a la acrilamida

Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Recipientes para zonas de cocción de inducción

Material del recipiente

Material del recipiente	apto
Acero, acero esmaltado	sí
hierro fundido	sí
Acero inoxidable	si está marcado en consecuencia por el fabricante
Aluminio, cobre, latón	---
Vidrio, cerámica, porcelana	---



Los recipientes aptos para zonas de cocción de inducción están identificados por el fabricante.

prueba de aptitud

Los recipientes son aptos para inducción si ...

- ... un poco de agua en una zona de cocción de inducción con el nivel de cocción 9 se calienta en poco tiempo.
- ... un imán queda adherido en la base del recipiente.



Determinados recipientes pueden producir ruidos durante el uso en zonas de cocción de inducción. Estos ruidos no representan ningún fallo del aparato y no perjudican su función de ninguna manera.

base del recipiente

La base de la olla debería ser lo más gruesa y plana posible.

Tamaño de la olla

Dentro de ciertos límites, las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.

Diámetro de la zona de cocción [mm]	Diámetro mínimo de la base del recipiente [mm]
210	180
145	120



Los recipientes se tienen que colocar en posición centrada en las zonas de cocción.

Consejos para ahorrar energía



Coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.



A ser posible, cierre las ollas siempre con una tapa.

Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

Nivel	Proceso de cocción	apto para	Duración	Consejos
0		Posición OFF		
1	Mantener caliente	Mantener caliente alimentos cocidos	según las necesidades	Cubrir
1-2	Fundir	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina	5 -25 min.	Remover entre medio
	Cuajar	Tortilla francesa, flan	10 -40 min.	Cocer con tapa
2-3	Hinchar	Hinchar arroz o platos con leche Calentar platos preparados	25 -50 min.	Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio
3-4	Rehogar Estofar	Estofar verdura, pescado Estofar carne	20-45 min.	Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas)
4-5	Cocción	Estofar patatas	20-60 min.	Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. 1/4 l de agua para 750 g de patatas
		Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas	60-150 min.	Hasta 3 l de líquido más ingredientes
6-7	Asado suave	Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas	Cocción continua	Girar entre medio
7-8	Asado a fuego vivo	Tortitas de patata, lomo, bistecs, tortitas	5-15 min. por sartén	Girar entre medio
9	Llevar a ebullición Sofreír Freír	Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es apta para hervir grandes cantidades de líquido.

Limpeza y mantenimiento



¡Precaución! Peligro de quemaduras por el calor residual.



¡Atención! Los productos de limpeza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Limpielo con agua y lavavajillas.



¡Atención! Los residuos de productos de limpeza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.

Limpe el aparato después de cada uso.

1. Limpe el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

Eliminar suciedad

1. Aplique un rascador de limpeza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpe el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

Clase de suciedad	Eliminar		
	Inmediatamente	Con el aparato enfriado	Con
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpeza*
Plásticos, láminas de aluminio	sí	---	
Bordes de cal y agua	---	sí	Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable*
Salpicaduras de grasa	---	sí	
Decoloraciones con un brillo metálico	---	sí	

* Rascadores de limpeza y productos de limpeza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.



Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpeza para vitrocerámica o acero inoxidable.







Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.

Listón Frontline extraíble

El listón Frontline de aluminio tiene una fijación magnética. Se puede levantar fácilmente con la mano y limpiar con un producto de limpeza. No utilice abrasivos ni esponjas que originen rayaduras. No limpe el listón en el lavavajillas.

¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
Las zonas de cocción no se pueden conectar o no funcionan	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Reconectar el aparato.
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado 	Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo "Bloqueo contra la manipulación por niños")
	Se han tocado varios sensores a la vez	Tocar sólo un sensor
	La desconexión automática se ha disparado	Retirar los objetos que pudieran encontrarse en el panel de mandos (olla, trapo, etc.). Volver a conectar el aparato.
	STOP+GO está activo 	Desactivar STOP+GO
El indicador de calor residual no indicada nada.	La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente.	Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio post-venta.
La función Power no se puede conectar	La función Power ya se ha activado varias veces sucesivas en poco tiempo	Dejar enfriar la zona de cocción.
El indicador cambia entre dos niveles de cocción	El Power-Management reduce la potencia de esta zona de cocción	Véase el apartado "Power Management" en el capítulo Manejo
 se enciende	Recipiente inadecuado	Utilizar un recipiente apropiado
	No hay ningún recipiente en la zona de cocción	Poner un recipiente
	El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción	Cambiar a una zona de cocción más pequeña Utilizar un recipiente apropiado
 encendido	La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción se ha activado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción
	La desconexión automática se ha disparado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción

