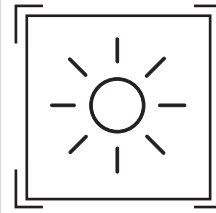
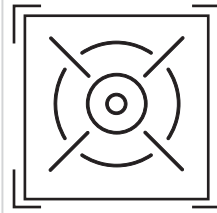


AROHA

Placa de Inducción de 4 zonas
Guía Rápida de Usuario



PLACA DE INDUCCIÓN



aroha[®]
APPLIANCES

1. Descripción del Producto

Placa de inducción empotrable de 4 zonas independientes con panel de control externo. Funciona mediante campos electromagnéticos que calientan directamente el recipiente, sin calentar la superficie de vidrio. Incluye temporizador, bloqueo infantil, apagado automático e indicador de calor residual.

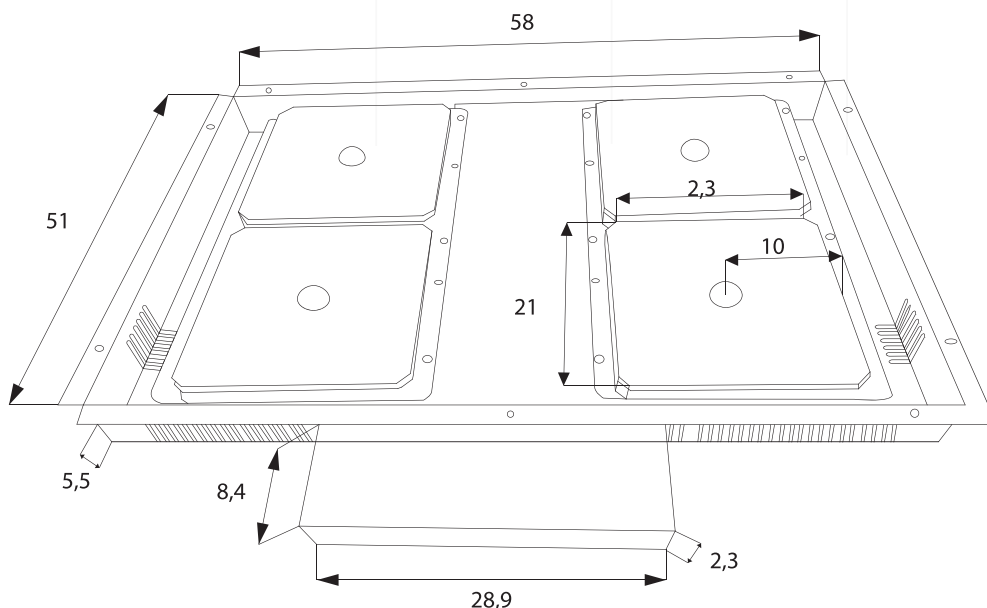
2. Especificaciones Técnicas

| | |
|----------------------|---|
| Voltaje | 220 V ~ 50 Hz |
| Potencia total | 8.000 W |
| Potencia por zona | 2.000 W cada una (×4) |
| Zonas de cocción | 4 (sup. izq · inf. izq · sup. der · inf. der) |
| Niveles de potencia | 0 – 9 (9 = máximo) |
| Temporizador | Hasta 99 min (pulsación corta: ±1 min / larga: ±10 min) |
| Apagado automático | 2 h sin actividad (niveles 1-9) |
| Diámetro mínimo olla | 10 cm |

3. Instalación

La instalación debe ser realizada por un técnico especializado. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de cualquier operación.

- Verifique que el voltaje del hogar coincida con la etiqueta en la parte inferior del aparato (220 V).
- El aparato debe estar puesto a tierra obligatoriamente.
- Instale un interruptor omnipolar (separación mínima de contactos: 3 mm) en el compartimento inferior.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para poder retirar la placa de la encimera.
- No use regletas ni cables de extensión.
- Las partes eléctricas no deben quedar accesibles al usuario tras la instalación.



4. Utensilios Compatibles

Solo son compatibles recipientes magnéticos. Use un imán para comprobarlo: si el imán se adhiere a la base, la olla es apta.

Compatible:

- Ollas y sartenes con símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN".
- Recipientes esmaltados con base magnética.
- Base lisa y plana (mínimo 10 cm de diámetro).

No compatible:

- Ollas con base no magnética (aluminio puro, cobre, vidrio, cerámica sin fondo magnético).
- Ollas con fondos irregulares o abombados.
- Ollas metálicas con fondo esmaltado no magnético.

5. Panel de Control - Funciones Principales

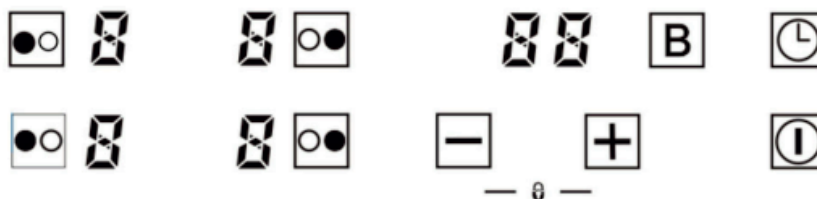
| | |
|---------------------|---|
| ■ Encendido/Apagado | Enciende o apaga toda la placa. Si en 120 s no se selecciona zona, se apaga sola. |
| ● Selector de zona | Activa la zona elegida. Al seleccionarla parte en nivel 5. |
| + / - Potencia | Ajusta el nivel de potencia (0 a 9) de la zona activa. |
| B Boost | Activa potencia máxima en la zona. Pulsarlo de nuevo la desactiva. |
| ■ Temporizador | Ajusta tiempo de cocción (máx. 99 min). Al finalizar, suena y se apaga. |
| + y - (3 seg) | Activa/desactiva el bloqueo infantil. El símbolo aparece en pantalla. |

6. Tabla de Niveles de Temperatura

| | | |
|--------------------|----------------------|---|
| 9 (Máx.) | Freír / Hervir | Dorar, ebullición rápida, fritos congelados |
| 7 - 8 (Alto) | Saltear / Asar | Saltear, ebullición fuerte, cocinar y asar |
| 6 - 7 (Medio-alto) | Dorar / Guisar | Ebullición suave, asar, precalentar accesorios |
| 4 - 5 (Medio) | Cocinar / Guisar | Guisos largos, ebullición ligera, cremar pasta |
| 3 - 4 (Medio-bajo) | Hervir suave | Recetas prolongadas con líquidos (arroz, salsas, pescado) |
| 2 - 3 (Bajo) | Cocción lenta | Recetas largas con menos de 1 l de líquido |
| 1 - 2 (Muy bajo) | Fundir / Descongelar | Mantequilla, chocolate, mantener caliente sopas |
| 1 (Mínimo) | Mantener caliente | Platos recién hechos, risottos, calentar recipientes |
| 0 / H (Apagado) | Reposo | Placa apagada. «H» indica calor residual presente |

Nota: La relación entre nivel y consumo no es lineal. La potencia real puede variar según el material y tamaño del recipiente.

DISEÑO DEL PANEL DE CONTROL



7. Advertencias de Seguridad

- Desconecte el aparato antes de cualquier operación de instalación o mantenimiento.
- La superficie permanece caliente tras el uso. El indicador «H» se apagará cuando esté fría.
- Niños menores de 8 años deben mantenerse alejados salvo supervisión constante.
- **NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague la placa y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.**
- No coloque materiales inflamables ni objetos metálicos sobre la superficie.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato de inmediato para evitar descargas eléctricas.
- No use limpiadores a vapor ni regletas eléctricas.
- Los aceites y grasas recalentados se incendian fácilmente. Nunca cocine grasas sin vigilancia.
- No almacene objetos sobre la superficie de cocción.
- Apague cada zona desde su control al finalizar. No confíe solo en el detector de ollas.

8. Limpieza y Mantenimiento

- Espere siempre a que la superficie esté fría y el indicador «H» apagado antes de limpiar.
- Use paño suave, papel absorbente o limpiador específico para vitrocerámica.
- Nunca use esponjas abrasivas ni estropajos metálicos.
- Retire azúcar o alimentos con azúcar inmediatamente (dañan el vidrio).
- Sal, arena y azúcar pueden rayar la superficie. Limpie con cuidado.
- No use limpiadores a vapor.

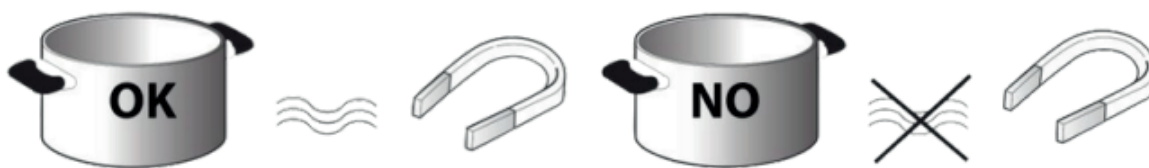
9. Códigos de Error

| | | |
|----|---|--|
| E0 | Sin olla o olla no detectada | Coloque una olla compatible sobre la zona. |
| E1 | Voltaje bajo | Contacte al servicio posventa. |
| E2 | Voltaje alto | Contacte al servicio posventa. |
| E3 | Sensor vidrio: alta temp. o cortocircuito | Contacte al servicio posventa. |
| E4 | Sensor vidrio abierto | Contacte al servicio posventa. |
| E5 | Sensor IGBT: alta temp. o cortocircuito | Contacte al servicio posventa. |
| E6 | Sensor IGBT abierto | Contacte al servicio posventa. |
| E8 | Conexión deficiente placa de control | Contacte al servicio posventa. |

OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

Use un imán para comprobar si la olla es apta para la placa de inducción: las ollas y sartenes no son adecuadas si no son magnéticamente detectables.

- Asegúrese de que las ollas tengan una base lisa, de lo contrario podrían rayar la placa. Revise los recipientes.
- Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre el panel de control de la placa. Esto podría dañarlo.



aroha[®]
APPLIANCES

10. Ruidos Normales

Los silbidos o crujidos durante el uso son normales y provienen de los recipientes (fondos multicapa o irregulares), no del aparato. El ventilador interno seguirá funcionando unos minutos tras apagar la placa para enfriar la electrónica — esto es normal.

11. Ahorro de Energía

- Use ollas cuyo diámetro de base coincida con el de la zona de cocción.
- Mantenga siempre la tapa puesta durante la cocción.
- Coloque la olla centrada en la zona marcada.
- Una olla a presión reduce significativamente el tiempo y el consumo.

12. Guía de Solucion de Problemas

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| La placa no enciende | Sin suministro eléctrico | Verifique la conexión y el disyuntor. |
| Zona no caliente / muestra E0 | Olla incompatible o mal colocada | Use olla magnética de mínimo 10 cm y centre bien. |
| Panel no responde | Bloqueo infantil activo | Mantenga + y - pulsados 3 seg para desbloquear. |
| Placa se apaga sola | Apagado automático (2 h) o sin zona seleccionada en 120 s | Reactive la placa y seleccione zona. |
| Placa se apaga sola | Calor residual normal | Espere a que el indicador «H» desaparezca. |
| Código de error (E1–E8) | Fallo interno del aparato | Apague, espere y encienda. Si persiste, llame a posventa. |
| Ruidos (silbidos/crujidos) | Recipiente con fondo irregular o multicapa | Normal. Pruebe con otro recipiente. |
| Ventilador sigue funcionando | Refrigeración post-uso de la electrónica | Normal. Se detendrá en pocos minutos. |

13. Servicio Posventa

Antes de contactar al servicio posventa: (1) consulte la guía de solución de problemas, (2) apague y encienda el aparato. Si el problema persiste, contacte al centro de servicio autorizado más cercano indicando: descripción de la falla, modelo exacto del producto, dirección completa y número de teléfono. Las reparaciones deben realizarse con repuestos originales.

IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Solo use ollas que lleven el símbolo “SISTEMA DE INDUCCIÓN” (figura abajo) o recipientes esmaltados. Coloque la olla en la zona de cocción requerida antes de encender la placa.



