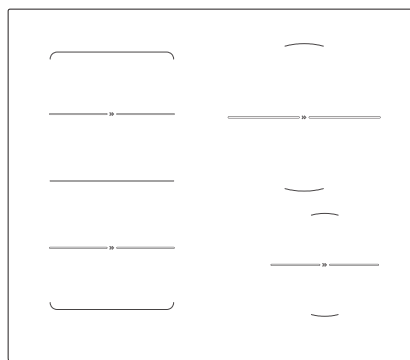


INSTRUCCIONES DE USO

Placa de inducción



Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle el manejo del aparato adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

Primero debe cerciorarse de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general

Tabla de contenidos

Advertencias de seguridad	4
Otras advertencias importantes de seguridad	7
Antes de la primera conexión	7
Descripción del aparato	8
Datos técnicos	8
Antes del primer uso del electrodoméstico	8
Cocina	9
Manejo de las placas de cocción	12
Panel de control	12
Encendido de la placa de cocción	13
Encendido de las zonas de cocción	13
Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción	13
Función automática para el calentamiento rápido	14
Zona conectada	14
Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática (enlazamiento) de las zonas de cocción	15
Power Boost	16
Protección de sobrecalentamiento	17
Protección infantil / bloqueo	18
Descongelar/recalentar	18
Funciones del minutero	19
Pausar el proceso de cocción - Stop&Go (pausa)	20
Función de memoria	20
Apagado automático	21
Apagado de la zona de cocción	21
Indicador de calor residual	21
Limitación de la duración del funcionamiento	21
Apagado de toda la placa de cocción	21
Ajustes de usuario	22
Limpieza y mantenimiento	24
Tabla de resolución de problemas	25
Ruidos durante la cocción por inducción	26
Instalar una encimera empotrada	27
Procedimiento de instalación	27
Rejillas de ventilación en en mueble de cocina	28
Instalación empotrada en la encimera de cocina	29
Colocar la junta de espuma	33
Conectar la cocina a la red eléctrica	34
Diagrama de conexión	34
Eliminación	36

Advertencias de seguridad



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con discapacidad física, motriz o mental o por personas que carecen de experiencias o conocimientos necesarios, pero sólo bajo supervisión adecuada y con tal de que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos de su uso inadecuado. Los niños no deben jugar con el aparato ni deben limpiarlo o efectuar en él operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

ADVERTENCIA: Pare el aparato si en la superficie vitrocerámica hay una grieta para prevenir el riesgo de choque eléctrico. Pare todos los interruptores de zonas de cocción y desatornille el fusible o desactive el fusible principal de modo que el aparato esté completamente desconectado de la red eléctrica.

ADVERTENCIA: La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta húmeda.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde objetos en la placa de cocción.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

ADVERTENCIA: Este aparato sirve sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar la habitación.

ADVERTENCIA: Utilice sólo protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato o indicados por su fabricante en las instrucciones de uso como protectores adecuados para este aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

En la placa de inducción no debe colocar objetos como cuchillos, cucharas, tenedores o tapas ya que pueden calentarse considerablemente.

Cuando deja de utilizar la zona de cocción debe pararla por medio de dispositivos de mando; no debe confiar sólo en el sistema de detección de cacerolas.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Otras advertencias importantes de seguridad

El aparato está destinado al uso doméstico. No lo utilice a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina, secar animales, papel, tejidos o hierbas, ya que en estos casos hay riesgo de daños o incendio.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Si se conecta otro aparato eléctrico a una toma de corriente alterna cerca del aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas de cocción calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico de servicio autorizado, para evitar riesgos.

El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rayones u otros daños en ella. Nunca caliente los alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Dicha lámina o recipientes pueden derretirse, lo que puede provocar un incendio o daños a la cocina.

No almacene artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, latas de aerosol, etc.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

Antes de la primera conexión



¡ADVERTENCIA!

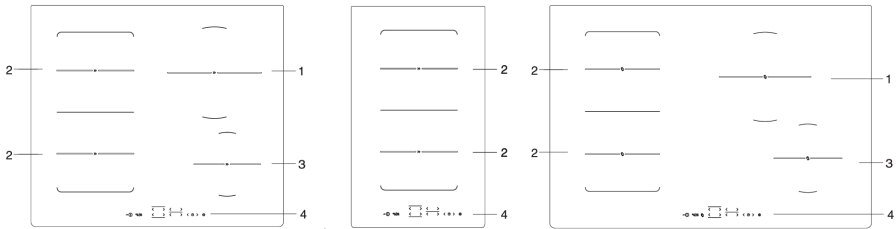
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

Descripción del aparato



¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



1. Zona de cocción de inducción de la parte trasera derecha
2. Zona de cocción de inducción de la parte delantera izquierda
3. Zona de cocción de inducción de la parte trasera izquierda
4. Zona de cocción de inducción de la parte delantera derecha
5. Módulo de control de la placa de cocción

Datos técnicos

(depende del modelo)



- A. Número de serie
- B. Referencia
- C. Tipo
- D. Marca
- E. Modelo
- F. Datos técnicos
- G. Marcas de conformidad

La placa de características con la información básica sobre el aparato. Es posible ver el tipo y el modelo en la tarjeta de garantía.

Antes del primer uso del electrodoméstico

Limpie la superficie vitrocerámica con un trapo húmedo y un poco de detergente para el lavado de vajilla a mano. No utilice detergentes agresivos como por ej. detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies, esponjas abrasivas, productos para quitar el óxido de metal o quitamanchas.

Durante el primer uso, puede aparecer el característico "olor a aparato nuevo", que desaparecerá gradualmente.

Cocina

Superficie vitrocerámica

- La zona de cocción es resistente a cambios de temperatura.
- Nunca debe utilizar una placa vitrocerámica que esté rajada o rota. La placa podría romperse si un objeto con bordes afilados cae sobre la ella. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de un tiempo.
- Si aparece alguna grieta visible, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que tanto la zona de cocción como la base del recipiente que vaya a utilizar estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará el deterioro de la superficie de calentamiento.
- No coloque utensilios de cocina vacíos sobre la zona de cocción. Si lo hace, la zona de cocción podría deteriorarse. Antes de colocar una cacerola en la zona de cocción, seque la base de la misma para permitir la conducción del calor.

Niveles de potencia de cocción

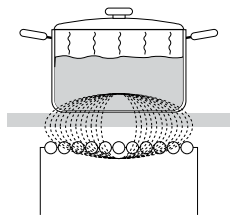
Puede configurar la potencia de calentamiento de la zona de cocción en 10 niveles (según el modelo). En esta tabla puede ver algunos ejemplos de uso de cada nivel.

Nivel de potencia de cocción	Propósito
0	Desconectado, utilizando el calor residual
1 - 2	Mantener la comida caliente, cocción lenta de pequeñas cantidades (ajuste más bajo)
3	Cocción lenta (cocción posterior al aumento de potencia inicial)
4 - 5	Cocción lenta (cocción posterior) de grandes cantidades, tostado en la sartén de trozos más grandes
6	Sellado y dorado
7 - 8	Dorado
9	Cocción de grandes cantidades, dorado
P	Power Boost es ideal para iniciar el proceso de cocción; también es adecuado para grandes cantidades de alimentos

Ahorro de energía

- Cuando compre utensilios de cocina, tenga en cuenta que el diámetro indicado en el recipiente por lo general pertenece al borde superior o a la tapa, que normalmente es más grande que el diámetro del fondo del recipiente.
- Si un plato tarda mucho tiempo en cocinarse, use una olla a presión. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión. Si se coloca una olla vacía en la placa de cocción, puede sobrecalentarse, lo que a su vez puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, cierre la olla o sartén con una tapa del tamaño adecuado. Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida que esté cocinando. Cocinar en una olla grande parcialmente llena consumirá mucho más energía.

Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción



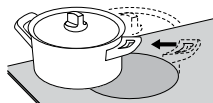
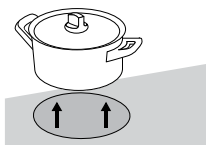
- La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas de cocción convencionales con calentadores por radiación.
- La superficie de vitrocerámica de la zona de cocción no se calienta directamente, sino solo indirectamente con el calor irradiado por la cacerola. Una vez que apague la zona de cocción, la presencia de calor residual se indicará con una «H».
- En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie de vitrocerámica. La bobina induce un campo magnético que genera corrientes parásitas en el fondo de una olla ferromagnética, que a su vez calienta la olla.


⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.

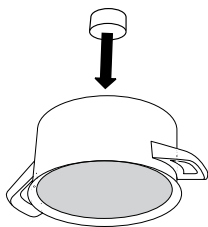
No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.

Reconocimiento del recipiente



- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.
- Si la olla es mucho más pequeña que la zona de cocción, podría suceder que la placa no la reconozca. Cuando la zona de cocción está activada, el símbolo  y el nivel de potencia seleccionado parpadearán alternativamente en el visualizador de potencia de cocción.
- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

Utensilios para cocción por inducción

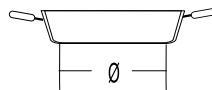
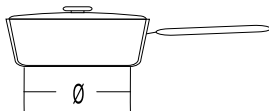
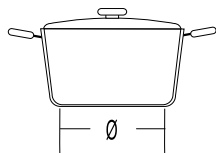


- La inducción funcionará correctamente si utiliza utensilios de cocina adecuados.
- Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
- Utensilios de cocina adecuados: utensilios de cocina de acero, acero esmaltado ollas o sartenes de hierro fundido.
- Utensilios de cocina inadecuados: utensilios de cocina de acero de aleación con cobre o con fondo de aluminio y utensilios de cocina de vidrio.
- La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.

- Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance la presión correcta. Primero, ajuste la zona de cocción a la potencia máxima; luego, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, disminuya la potencia de cocción cuando sea apropiado.
- Cerciórese de que en la olla a presión haya siempre una cantidad suficiente de líquido, ya que al usar una olla vacía en la zona de cocción se puede dañar tanto la olla como la zona de cocción debido al sobrecalentamiento.
- Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
- Al utilizar cacerolas específicas debe atenerse a las instrucciones del fabricante.
- Para lograr buenos resultados de cocción, la zona ferromagnética en el fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si la zona de cocción no detecta el recipiente de cocina, intente colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

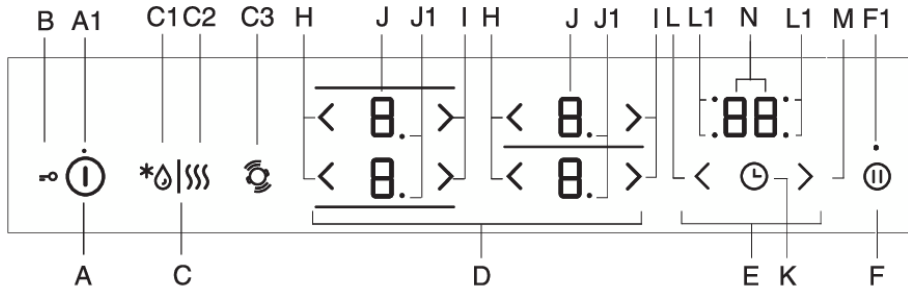
El fondo de la cacerola debe ser plano.



Manejo de las placas de cocción

Panel de control

(depende del modelo)



A Tecla de encendido/apagado de la placa

A1 Luz indicadora de encendido/apagado/bloqueo para niños

B Bloqueo/bloqueo para niños

C Tecla descongelar/recalentar

C1 Luz indicadora de descongelar

C2 Luz indicadora de recalentar

C3 Detección de recipiente con unión automática (enlazamiento) de zonas de cocción

D Controles de las zonas de cocción

E Funciones del temporizador

F Función stop/go/memoria

F1 Luz indicadora de funciones stop/go y memoria

H Tecla para disminuir la potencia

I Tecla para aumentar la potencia

J Indicadores de nivel de potencia

J1 Punto decimal para medio punto de nivel de potencia

K Encendido/apagado del temporizador de programa

L Tecla de ajuste del temporizador de programa (-)

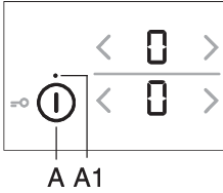
L1 Luz indicadora de temporizador de programa activo en las respectivas zonas de cocción

M Tecla de ajuste del temporizador de programa (+)

N Indicador de tiempo

Los visualizadores también tienen la función de las teclas con los cuales es posible cambiar la configuración.

Encendido de la placa de cocción

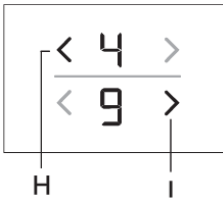


- Coloque la cacerola sobre la placa de cocción.
- Toque la tecla de encendido/apagado (A) para encender la placa.
- Aparecerá «0» en todos los visualizadores de las zonas de cocción.
- Escuchará un pitido corto.


¡INFORMACIÓN!

Si no enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos, la placa de cocción se desconecta.

Encendido de las zonas de cocción



Puede configurar 9 o 17 diferentes niveles de potencia. En el caso de los 17 niveles, el punto en el visualizador muestra el nivel de potencia media (por ejemplo .8 es 8.5, según el modelo).

- Toque la unidad de visualización de la zona de cocción que desee usar. La unidad de visualización seleccionada parpadeará.
 - Utilice las teclas (H) e (I) para configurar la potencia de funcionamiento para la zona de cocción seleccionada.
 - La zona de cocción está activa.
- Si la placa de cocción no detecta el recipiente en la zona de cocción seleccionada, aparece un símbolo . Si en 2 minutos no se coloca la sartén o recipiente elegido sobre la placa correspondiente esta se apagará por sí sola.

¡INFORMACIÓN!

Los visualizadores también tienen la función de las teclas con las cuales es posible cambiar la configuración.

Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción

Puede ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada con las teclas (H) o (I).

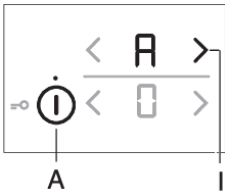
Para aumentar o disminuir el nivel de potencia más rápidamente, toque y mantenga presionada la tecla (H) o la tecla (I).

Función automática para el calentamiento rápido

Todas las zonas de cocción tienen un mecanismo especial, que hace que al inicio de la cocción la zona funcione a plena potencia, independientemente del nivel real establecido. Después de un cierto tiempo, la potencia del campo cambia nuevamente al primer valor establecido. La función automática de cocción se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles de cocción, excepto para 9 y P.

La función automática para el calentamiento rápido es adecuada para platos que primero se calientan a la máxima potencia y luego se dejan cocinando durante un largo tiempo sin tener que controlar.

La función automática de calentamiento rápido es adecuada para platos que deben calentarse y luego se cocinan durante un largo periodo de tiempo sin necesidad de controlarlos constantemente.



- Encienda la placa y coloque una cacerola adecuada sobre una de las zonas de cocción.
- Seleccione la zona de cocción que desee usar, que deberá estar apagada (en el visualizador aparecerá «0»).
- Presione la tecla (H) o (I) durante aproximadamente 3 segundos hasta escuchar un pitido corto. *P* y *H* parpadearán alternativamente en el visualizador.

- Bajar la potencia al nivel de cocción posterior.
- *P* y el nivel de potencia seleccionado se alternará en el visualizador de nivel de potencia. Cuando finaliza el tiempo de la función automática de calentamiento rápido, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará de forma continua.

Cuadro de la función automática de cocción

Potencia seleccionada	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tiempo de calentamiento fuerte (seg)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Apagado del calentamiento automático

Si durante la función automática de cocción reduce la potencia de cocción en esta zona de cocción, durante el funcionamiento, la función automática se desconectará.

Puede apagar la función automática para seleccionar la zona de cocción deseada, bajar el nivel a 0 y establecer una nueva etapa de cocción.

Zona conectada

(depende del modelo)

- Algunos modelos permiten combinar dos zonas de cocción en el lado izquierdo, creando una sola gran zona de cocción unificada. Esto le permitirá colocar un recipiente o plancha grande de forma ovalada en la zona combinada. El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para cubrir los centros de la zona de cocción superior e inferior.

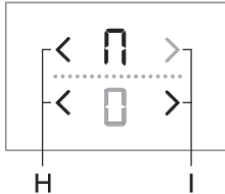
- Tamaño máximo de la fuente para hornear: 40 x 25 cm. Para una distribución uniforme del calor, se recomienda una fuente para hornear con el fondo más grueso. La fuente para hornear se calienta mucho durante el calentamiento, así que tenga cuidado con la protección contra las quemaduras.
- Cuando coloque la fuente para hornear, tenga cuidado de no tapar el módulo de control.



¡INFORMACIÓN!

El recipiente (fuente) debe tapar siempre el centro de la zona de cocción.

Encendido de la zona conectada



- Encender la placa de cocción con el sensor de encendido/apagado (A).
- Toque simultáneamente los dos sensores (H) y manténgalos presionados durante 3 segundos. El símbolo \mathcal{H} aparecerá en la unidad de visualización del campo trasero, para indicar que las dos zonas de cocción están unificadas.
- Configure la potencia de cocción que desee para la zona de cocción conectada.

- Para cambiar luego la potencia de cocción de la zona combinada, utilice las teclas (H) o (I) de la zona de cocción inferior.



¡INFORMACIÓN!

La zona de cocción combinada no permite un funcionamiento intensivo con «power boost», solo están disponibles los niveles de potencia hasta el 9.

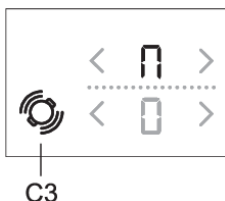
Apagado de la zona conectada

- Reduzca la potencia de la zona unida a "0". El símbolo \mathcal{H} de zona unida desaparecerá y la cocción se apagará.
- Las zonas de cocción funcionarán de forma independiente.

Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática (enlazamiento) de las zonas de cocción

(solo en algunos modelos)

El reconocimiento de recipiente se activa automáticamente a los 10 segundos de encender el aparato. Si hay una cacerola sobre la placa, la función de reconocimiento de recipiente reconocerá su posición y unirá automáticamente las zonas de cocción según su tamaño. Puede combinar dos zonas de cocción adyacentes en una única zona de cocción grande.



El símbolo \mathcal{H} aparecerá en la unidad de visualización del campo trasero, para indicar que las dos zonas de cocción están unificadas.

- Configure la potencia de cocción que desee para la zona de cocción conectada.
- Para cambiar luego la potencia de cocción de la zona combinada, utilice las teclas (H) o (I) de la zona de cocción inferior.



¡INFORMACIÓN!

No se puede utilizar la función P de «power boost» en la zona combinada. El nivel máximo de potencia disponible es 9.

El reconocimiento automático de recipiente se puede activar en cualquier momento durante 10 segundos pulsando la tecla de reconocimiento de cacerolas (C3). El reconocimiento automático de recipiente y la unión automática de zonas de cocción solo son efectivos para las zonas de cocción que aún no estén activadas. Puede desactivar la unión de zonas de cocción configurando el nivel de potencia en «0».

Si no hay utensilios sobre la zona de cocción:

- Encienda la placa. Todas las zonas de cocción estarán configuradas en «0».
- Coloque la cacerola en cualquier zona de cocción. «0» comenzará a parpadear en la zona de cocción donde la haya colocado. Puede ajustar la potencia de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de la zona respectiva. La función unirá automáticamente las zonas de cocción del lado izquierdo de la placa, según el tamaño de la cacerola.
- Puede continuar con el siguiente recipiente usando el mismo procedimiento.

Si ya hay un recipiente sobre la placa de cocción:

- Encienda la placa de cocción.
- «0» parpadeará en la unidad de visualización de la zona de cocción sobre la que se encuentra el recipiente. Puede ajustar la potencia de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de la zona respectiva.
- Si hubiera varias cacerolas sobre la zona de cocción, la placa las detectará automáticamente a todas y «0» parpadeará en las unidades de visualización de todas las zonas en las que haya una cacerola.

Puede ajustar la potencia de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de la zona respectiva; zona por zona.

Durante los primeros 10 segundos, también puede desactivar la detección automática de recipiente en la configuración de usuario, con el parámetro "Au". Consulte la sección «Configuración de usuario».

La función se puede utilizar si la cacerola ya está en la placa de cocción o si la placa de cocción está vacía.

Power Boost

(depende del modelo)

Para una cocción rápida, puede activar el aumento de potencia «power boost» en las zonas de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos utilizando más potencia. El modo «power boost» estará activo durante un máximo de 5 minutos; luego, el nivel de potencia se reducirá automáticamente a 9. Si la placa de cocción no está demasiado caliente, puede reactivar «power boost» por 5 minutos más después de que se haya apagado. Para evitar el sobrecalentamiento, la función de control electrónico podría apagar automáticamente el modo Power Boost antes de tiempo, y reducir el nivel de potencia a 9.

Encendido de la potencia adicional Power Boost



Encienda la placa y coloque una cacerola adecuada sobre una de las zonas de cocción.

- Seleccione la zona de cocción.
- Establezca el nivel de potencia en 9, luego presione la tecla (I).
- El símbolo «P» aparecerá en el visualizador. La función ya está activada.

Apagado de la potencia adicional Power boost

- Presione la tecla (H). «Power boost» se desactivará y la potencia de funcionamiento volverá al nivel 9.
- Puede reducir la potencia al nivel deseado presionando la tecla (H).

Protección de sobrecalentamiento

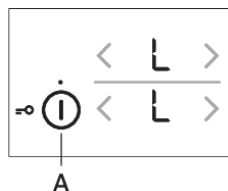
- La encimera está equipada con un ventilador de enfriamiento que ventila los componentes electrónicos durante la cocción. El ventilador puede funcionar durante un tiempo incluso después del final del proceso de cocción.
- La placa de inducción también está equipada con un protector de sobrecalentamiento incorporado, que protege los componentes electrónicos contra daños. El dispositivo de seguridad funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción aumenta demasiado, la potencia de cocción se reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de las zonas calientes se reduce aún más o el mecanismo de seguridad las desconecta por completo. En este caso, aparece F2 en el visualizador. Cuando el panel se enfría, está nuevamente disponible la potencia total de la placa de cocción.

Protección infantil / bloqueo

Puede bloquear la placa de cocción para evitar su activación involuntaria.

¡INFORMACIÓN!

La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera.



Bloquear los controles de la placa de cocción

Presione la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos. «L» aparecerá en los visualizadores de potencia de las zonas de cocción. La placa de cocción ya está bloqueada. Después de 5 segundos, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de espera.

Desbloquear los controles de la placa de cocción

Para desbloquear la placa de cocción, proceda del mismo modo que para bloquearla. La placa debe estar apagada. Presione la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos. La «L» de los visualizadores de potencia de las zonas de cocción cambiará a «0». La placa de cocción ya está desbloqueada y lista para usar.

¡INFORMACIÓN!

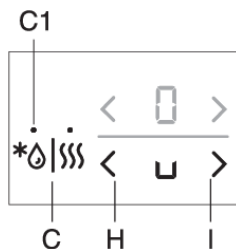
Si la función de bloqueo/bloqueo para niños (B) está activada en el modo de configuración de usuario (consulte la sección Modo de configuración de usuario), la placa se bloqueará automáticamente cada vez que la apague.

¡INFORMACIÓN!

Activar el bloqueo de seguridad antes de que comience con la limpieza para evitar que la placa se encienda.

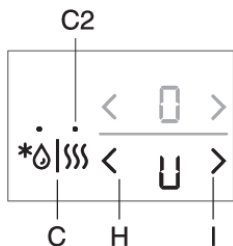
Descongelar/recalentar

Pulse la tecla (C) para activar la función descongelar/recalentar. Para descongelar, la temperatura de los alimentos se mantiene en torno a los 42 °C; para recalentar, se mantiene en torno a los 70 °C. La temperatura real dependerá del tipo de utensilios usados y de la cantidad de comida.



Activar la función de descongelación

Pulse la tecla (A) para encender la placa de cocción. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción seleccionada. Toque la tecla (C) una vez; se encenderá la luz indicadora (C1). Toque la tecla (H) o (I) de la zona de cocción seleccionada. El símbolo «u» aparecerá en la pantalla.



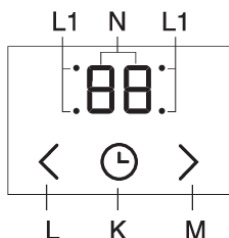
Activar la función de recalentamiento

Pulse la tecla (A) para encender la placa de cocción. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción seleccionada. Toque la tecla (C) dos veces; se encenderá la luz indicadora (C2). Toque la tecla (H) o (I) de la zona de cocción seleccionada. El símbolo «u» aparecerá en la pantalla.

Desactivar la función descongelar/recalentar

- Toque la tecla (H) o (I) de la zona de cocción seleccionada.
- La zona de cocción se apagará y aparecerá «0» en la unidad de visualización.

Funciones del minutero



Esta función permite dos modos de uso:

1. **Configurar el minutero (temporizador de cuenta regresiva):** esta función se aplica a toda la placa de cocción. Con esta función, la placa solo emite un pitido cuando finaliza el tiempo programado.
2. **Configuración del temporizador de programa:** se aplica a la zona de cocción seleccionada. Puede configurar un temporizador independiente para cada zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

1 Temporizador de cuenta regresiva.

El temporizador de cuenta regresiva funciona de manera independiente y no está conectado a una zona de cocción. Cuando el temporizador de cuenta regresiva está configurado, continuará la cuenta regresiva incluso después de apagar la placa. Solo puede apagar el temporizador de cuenta regresiva cuando la placa está encendida.

- Toque la tecla (K) para activar el temporizador. Aparecerá «00» en el visualizador del temporizador (O). Toque las teclas (L) y (M) para configurar el tiempo dentro del rango de 1 a 99 minutos.
- Al finalizar el tiempo configurado, se activará la alarma pero la zona de cocción no se apagará.
- Apague la alarma tocando cualquier tecla, o espere; transcurrido un tiempo se apagará automáticamente.
- La función de minutero permanecerá activa incluso si apaga la placa con la tecla (A).
- Durante el último minuto de la cuenta regresiva, se mostrará el tiempo restante en segundos.

2 Temporizador

El reloj programador facilita la cocción ya que se puede visualizar y elegir el tiempo de funcionamiento para cada placa. Tras transcurrir el tiempo establecido la placa se apagará automáticamente, escuchándose un sonido de aviso. El sonido se podrá apagar pulsando cualquier botón, o bien, transcurrido un tiempo se apaga automáticamente. El reloj programador se puede utilizar individualmente para cada placa. El reloj programador se podrá usar sólo con las placas que estén en funcionamiento.

- Toque la tecla (K) para activar el temporizador. Aparecerá «00» en el visualizador del temporizador (O). Toque nuevamente la tecla (K) del sensor. El punto (L1) de la zona de cocción correspondiente comenzará a parpadear.

- Toque las teclas (L) y (M) para configurar el tiempo dentro del rango de 1 a 99 minutos.
- Cuando el valor deseado queda configurado, comienza la cuenta regresiva. El punto (L1) que indica para qué zona de cocción está configurado el temporizador seguirá parpadeando.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, escuchará un pitido y la zona de cocción se apagará. «00» parpadeará en el visualizador del reloj.
- Apague la alarma tocando cualquier tecla, o espere; transcurrido un tiempo se apagará automáticamente.

Modificar el tiempo de cocción configurado

El tiempo de cocción restante se puede modificar en cualquier momento durante la cocción. Toque la tecla de encender/apagar temporizador de programa (K) para seleccionar el temporizador de la zona de cocción que desee. La luz indicadora correspondiente (L1) parpadeará. Toque la tecla (L) o la tecla (M) para configurar el nuevo tiempo de cocción que desee.

Visualizar el tiempo de cocción restante

Si se activan varias configuraciones del temporizador, puede ver el tiempo de cocción restante tocando la tecla (K).

Reiniciar el temporizador

Seleccione la pantalla del temporizador que desee presionando la tecla (K) (consulte la sección «Cambiar el tiempo de cocción configurado»). Verá el temporizador configurado y se encenderá la luz indicadora de la zona de cocción correspondiente. Toque la tecla (M) para configurar el valor en «00», o presione las teclas (L) y (M) simultáneamente para restablecer inmediatamente el valor a «00».

Pausar el proceso de cocción - Stop&Go (pausa)

La función Stop&Go se puede utilizar para interrumpir completamente el funcionamiento de la placa de cocción durante un máximo de 10 minutos. Todas las zonas de cocción se apagaran temporalmente de forma automática. Esto es útil cuando, por ejemplo, el contenido de una de las cacerolas se ha desbordado y desea limpiar la placa de cocción.

Activar la función Stop&Go.

Al menos una zona de cocción debe estar activa. Toque la tecla de la función Stop&Go (F). Escuchará un pitido corto. Todos los ajustes de las unidades de visualización comenzarán a parpadear; la tecla de pausa se iluminará y también parpadeará. Todos los ajustes del temporizador de programa o del minutero se pausarán. Todas las teclas estarán inactivas, excepto la tecla de pausa (stop/go) y la tecla de encendido/apagado. Si no presiona ninguna tecla en un lapso de 10 minutos, todas las zonas de cocción activas se apagaran automáticamente.

Desactivar la función Stop&Go.


Presione nuevamente la tecla de pausa dentro de un lapso de 10 minutos. La placa de cocción seguirá funcionando con los mismos ajustes que antes de haberla pausado.

Función de memoria

Esta función le permite activar todas las configuraciones en las zonas de cocción si ha apagado la placa de cocción por error, pero solo dentro de los 5 segundos posteriores a la desconexión.

Utilice la tecla de encendido/apagado para volver a encender la placa de cocción dentro de los 5 segundos posteriores a su apagado. La tecla (F) parpadeará durante 5 segundos en la unidad de visualización. Toque esta tecla dentro de ese lapso de tiempo, y se restablecerán todos los ajustes que estaban activos antes de apagar la placa.

Apagado automático

Si se activan las teclas por demasiado tiempo durante la cocción (por ejemplo, en el caso de que se derrame líquido o se haya colocado un objeto sobre las teclas de sensor), las zonas de cocción se apagarán después de 10 segundos. El símbolo  parpadeará en el visualizador.

Debe retirar el objeto o limpiar el líquido derramado sobre las teclas del sensor dentro de un lapso de 2 minutos; de lo contrario, la placa se apagará automáticamente. Puede restaurar los ajustes más recientes con la función de memoria, usando la tecla Stop&Go.

Apagado de la zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, utilice la tecla (H) correspondiente y configure el valor en «0». Para apagar rápidamente una zona de cocción, toque simultáneamente las teclas (H) e (I) correspondientes. Oirá un pitido corto y verá «0» en la unidad de visualización.

¡INFORMACIÓN!

Si configura la potencia de todas las zonas de cocción en «0», la zona de cocción se apagará automáticamente después de 10 segundos.

Indicador de calor residual

La placa de vitrocerámica también está equipada con un indicador de calor residual H. La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno emitido por el recipiente. El calor residual puede usarse para mantener la temperatura de la comida o para derretir después de que se enciende el símbolo H después de apagar la placa de cocción. Cuando el símbolo H desaparece, la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga cuidado, ya que existen riesgos de quemaduras!

Limitación de la duración del funcionamiento

Por seguridad, el tiempo de cocción de cada zona está limitado a una duración máxima.

El tiempo máximo de cocción depende del último nivel de potencia que haya configurado. Si no cambia el nivel de potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente cuando alcance el tiempo máximo de cocción.

Nivel de potencia de cocción	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tiempo máximo de funcionamiento en horas	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Después de 5 minutos, el nivel disminuye automáticamente a 9, luego se apaga después de 1.5h

Apagado de toda la placa de cocción

Puede apagar la placa de cocción en cualquier momento tocando la tecla de encendido/apagado (A).

Ajustes de usuario

Configuración de la señal acústica, funciones automáticas y parámetros de bloqueo

Puede ajustar el volumen de la señal acústica, la duración de la alarma sonora, la potencia máxima total del aparato y la configuración de bloqueo automático. Para activar el menú de configuración de parámetros, presione la tecla de pausa (F) durante 3 segundos con el aparato apagado.

El primer parámetro «Uo» aparecerá en el visualizador del temporizador, indicando el volumen (intensidad) de las señales acústicas. Utilice la tecla del temporizador (K) para seleccionar el tipo de parámetro. Presione las teclas de configuración del temporizador (L) y (M) para ajustar la configuración.



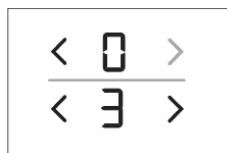
Uo: Volumen de la señal acústica y de la alarma (intensidad)

So: Duración de la alarma sonora

Lo: Bloqueo automático

Au: Reconocimiento automático de recipiente

Po: Potencia máxima total



El valor del parámetro configurado actualmente aparecerá en los visualizadores del nivel de potencia de la zona del lado derecho. Puede ajustar este valor presionando las teclas (H) o (I) de la zona de cocción. Puede confirmar y almacenar todos los parámetros presionando la tecla de pausa (F) durante 2 segundos. Luego, escuchará un pitido corto. Si no desea almacenar la nueva configuración de parámetros, cierre el modo de configuración de usuario presionando la tecla de encendido/apagado.

Volumen de la señal acústica y de la alarma (intensidad) «Uo»

Puede configurar los siguientes valores:

00 en la pantalla = apagado (no aplicable los sonidos de alarma y de error)

01 en la pantalla = volumen mínimo

02 en la pantalla = volumen medio

03 en la pantalla = volumen máximo (predeterminado)

Cada vez que realice un cambio, se emitirá una señal acústica breve con el volumen recién configurado.

Duración de la alarma sonora «So»

Puede configurar los siguientes valores:

05 en la pantalla = 5 segundos

1.0 en la pantalla = 1 minuto

2.0 en la pantalla = 2 minutos (predeterminado)

Bloqueo de seguridad para niños «Lo»

Si la función de bloqueo automático está activada en el modo de configuración de usuario, la placa se bloqueará automáticamente cada vez que la apague.

00 en la pantalla = apagado (predeterminado)

01 en la pantalla = encendido

Reconocimiento de recipiente con unión automática de zonas de cocción «Au»

Si la función de reconocimiento de recipiente con unión automática de zonas de cocción está desactivada en el modo de ajustes de usuario, el aparato funcionará manualmente en todo momento (sin reconocimiento automático de recipiente a los 10 segundos cada vez que encienda el aparato).

0 en la pantalla = apagado

1 en la pantalla = encendido (predeterminado)

Potencia máxima total «Po»

Si la instalación eléctrica en su hogar tiene un límite diferente de la corriente eléctrica, es posible reducir el consumo máximo de energía de la placa de cocción:

2.3 en la pantalla = 2,3 kW = 10 A

2.8 en la pantalla = 2,8 kW = 12 A

3.0 en la pantalla = 3,0 kW = 13 A

3.7 en la pantalla = 3,7 kW = 16 A

7.4 en la pantalla = 7,4 kW = 2 x 16 A (por defecto)



¡INFORMACIÓN!

Si limita el nivel de potencia, es posible que los ajustes y la potencia de cocción también estén limitados. Este aparato está equipado con un sistema de gestión energética que asegura que el efecto de la limitación de energía sea mínimo.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la placa vitrocerámica enfriada después de cada uso para evitar que al hacerla funcionar de nuevo la suciedad se queme en la superficie caliente.

Para el mantenimiento regular de la placa utilice productos especiales para el cuidado que forman en la superficie vitrocerámica una película protectora contra la suciedad.

Antes de cada uso de la placa vitrocerámica limpie el polvo y los eventuales cuerpos extraños del fondo de las cacerolas para evitar que la placa se raye.

¡INFORMACIÓN!

Lana de acero, esponjas de fregar y detergentes abrasivos pueden rayar la superficie. También la pueden dañar pulverizadores agresivos y detergentes líquidos inadecuados.

Los símbolos y las marcas en el panel de mando se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo dañado.

Puede eliminar las pequeñas manchas de suciedad con una esponja húmeda. Luego seque la superficie a fondo.

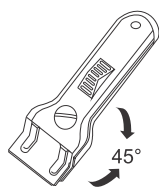
Puede eliminar las manchas de agua con una solución suave de vinagre, pero no debe pasarla sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni pulverizadores agresivos para eliminar el depósito calcáreo.

La suciedad más difícil de eliminar debe tratarse con detergentes específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Cerciérese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier residuo podría dañar la superficie vitrocerámica.

Utilice una cuchilla especial para quitar suciedades adheridas y duras. Manéjela con cautela para evitar heridas.

¡INFORMACIÓN!

El raspador no está incluido con el aparato.



¡INFORMACIÓN!

Utilice la cuchilla sólo cuando no puede eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con detergentes especiales para superficies vitrocerámicas.

Sostenga la cuchilla bajo un ángulo adecuado (de 45° a 60°). Pase con la cuchilla por la superficie vitrocerámica presionándola ligeramente para quitar la suciedad. Cuide que el mango de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.

¡INFORMACIÓN!

No presione el raspador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.

El azúcar o los platos que contienen azúcar pueden dañar para siempre la superficie vitrocerámica, por ello es necesario eliminar inmediatamente los residuos de azúcar o de platos azucarados de la placa de cocción, aun cuando todavía está caliente.

Tabla de resolución de problemas

Durante el período de garantía sólo el servicio autorizado por el fabricante puede efectuar las reparaciones.

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.


Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.

Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro y entréguelas a los propietarios o usuarios posteriores del aparato.

A continuación se ofrecen algunos consejos sobre cómo corregir algunos de los problemas más habituales.

Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
Pitido continuo y visualización de 	Se ha derramado líquido sobre la superficie del sensor o se colocó un objeto sobre los sensores. Limpie la superficie del sensor.
Aparece «F2» en el visualizador	Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.
Aparece «F» en el visualizador	Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.

Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



¡ADVERTENCIA!

Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).

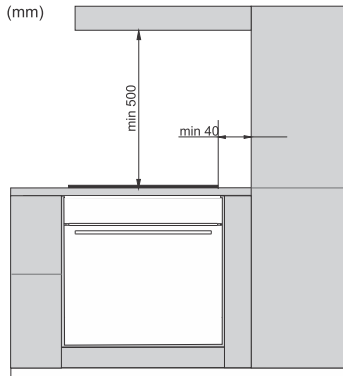
Ruidos durante la cocción por inducción

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
Generados por la inducción	La tecnología de inducción se basa en las propiedades de algunos metales bajo el efecto electromagnético. El resultado son las denominadas corrientes parásitas (de Foucault) que hacen que las moléculas oscilen. Estas oscilaciones (vibraciones) son transformadas en calor. Dependiendo del tipo de metal, esto podría causar en ruidos bajos.	Esto es normal y no es resultado de algun mal funcionamiento.
Zumbido como de un transformador	Ocurre cuando se cocina a un nivel de potencia alto. La razón de esto es la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla o sartén.	Este ruido desaparecerá o se debilitará cuando se reduzca el nivel de potencia.
Vibración y crujido de los utensilios de cocina	Este ruido aparece en los utensilios de cocina (ollas o sartenes) fabricados de diferentes materiales.	Es el resultado de vibraciones a lo largo de las superficies adyacentes de las diferentes capas de material. Este ruido depende de los utensilios de cocina. Puede variar dependiendo de la cantidad y el tipo de comida que se cocina.
Ruido del ventilador	Para que los componentes electrónicos de la inducción funcionen correctamente, se requiere controlar la temperatura. Por ese motivo, la placa de cocción está equipada con un ventilador que enfría los componentes electrónicos en función de la temperatura detectada.	El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

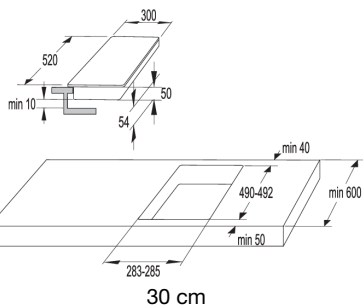
Instalar una encimera empotrada

Procedimiento de instalación

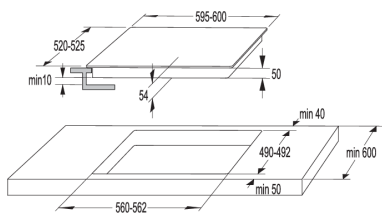
- La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.
- Proteja adecuadamente los bordes de la abertura cortada.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión de la placa a la red eléctrica).
- Inserte la placa en la abertura cortada.



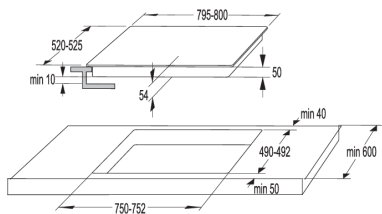
- La instalación de este aparato en una encimera de cocina y su posterior conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico debidamente cualificado.
 - El enchapado o acabado del mueble de cocina en el que va a montar la placa se debe tratar previamente con pegamento resistente al calor (100 °C); de lo contrario, podría decolorarse o deformarse.
 - El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
 - La placa de cocción tiene las dimensiones adecuadas para ser empotrada en una encimera de cocina, con un ancho de 600 mm o más.
-
- Cualquier otro elemento de cocina colgante o montado en la pared se debe instalar lo suficientemente alto para no interferir con el proceso de trabajo.
 - La distancia entre la placa de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 500 mm.
 - La distancia entre el borde del aparato y un mueble de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
 - El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
 - La distancia mínima entre la placa de cocción empotrada y la pared trasera está indicada en el plano de instalación.



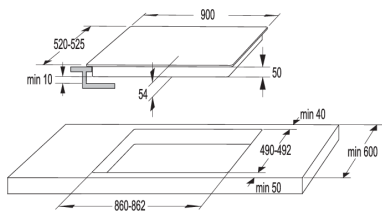
30 cm



60 cm



80 cm



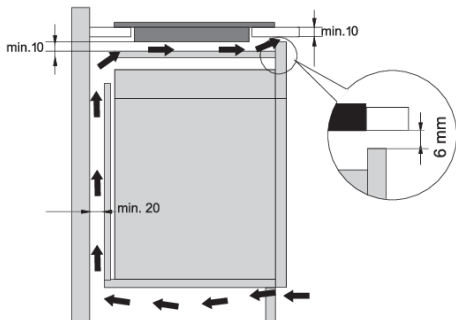
90 cm

Rejillas de ventilación en en mueble de cocina



¡INFORMACIÓN!

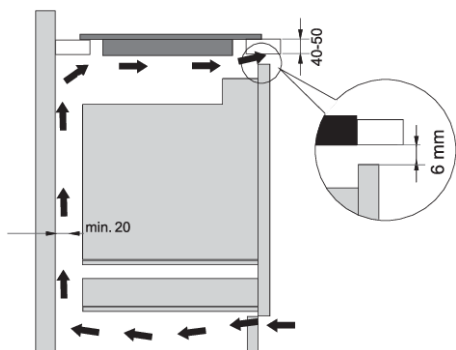
El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una sufi ciente circulación de aire.



Mueble de cocina con un cajón

- Debe haber una abertura con una altura no inferior a 140 mm a lo largo de todo el ancho del mueble en la pared posterior del mueble. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.
- Debajo de la placa de cocción, debajo de todo el largo debe instalarse un tabique horizontal, que debe estar separado del borde inferior al menos 10 mm. Se debe propiciar una ventilación adecuada desde la parte trasera.

- La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. Si debajo de la encimera hay un cajón, no lo use para almacenar objetos pequeños o papel, ya que de ser succionados, podrían dañar el ventilador y el sistema de enfriamiento. Tampoco utilice el cajón para almacenar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga dichas sustancias lejos de la placa de cocción. ¡Riesgo de explosión!
- Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de ventilación del ventilador.



Mueble de cocina con un horno

- La instalación del horno debajo de una cocina de inducción es posible para los tipos de hornos con un ventilador de refrigeración.
- Antes de instalar el horno, debe retirar la pared trasera del armario de cocina en la parte de la abertura para la instalación.
- Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte frontal, a lo ancho de todo el armario.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

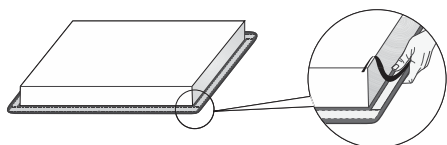
Instalación empotrada en la encimera de cocina

Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



Instalar el aparato

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato. La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera. Coloque la cinta de sellado en el borde inferior del vidrio del aparato.



En primer lugar, pase el cable de alimentación a través del corte. Coloque el aparato sobre el centro del corte. Conecte el aparato a la red eléctrica (consulte las instrucciones para realizar esta conexión). Antes de sellar el aparato, pruebe su funcionamiento. Selle la ranura que se encuentra entre el aparato y la encimera, utilizando un sellador de silicona. Este sellador de silicona debe ser resistente a las temperaturas (hasta 160 °C como mínimo). Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada para ese fin. Siga las instrucciones de uso del sellador de silicona seleccionado. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



1. Sellador de silicona
2. Cinta adhesiva

⚠ ¡ADVERTENCIA!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.

Retirar el dispositivo incorporado

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Retirar el sello de silicona del borde con una herramienta adecuada. Retirar el aparato presionando hacia arriba desde la parte inferior.

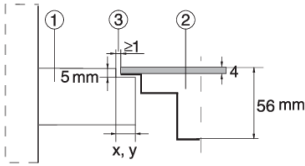
⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!

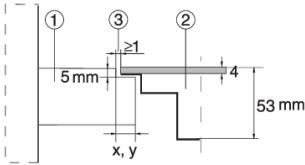
⚠ ¡ADVERTENCIA!

El departamento de reparaciones es responsable solo de la reparación y el mantenimiento de la placa de cocción. Con respecto a la reinstalación (alineado con el plano de la superficie de trabajo) de la placa de cocción consulte con su distribuidor especializado de equipamientos de cocina.

Encimera de piedra natural

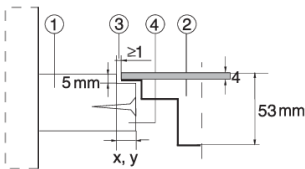


1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura



Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm).

Encimera de cerámica, madera o vidrio



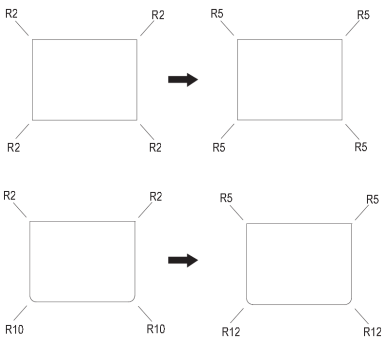
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera de 16mm de grosor

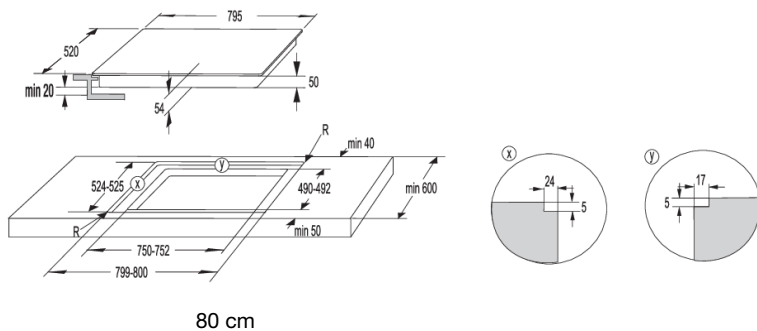
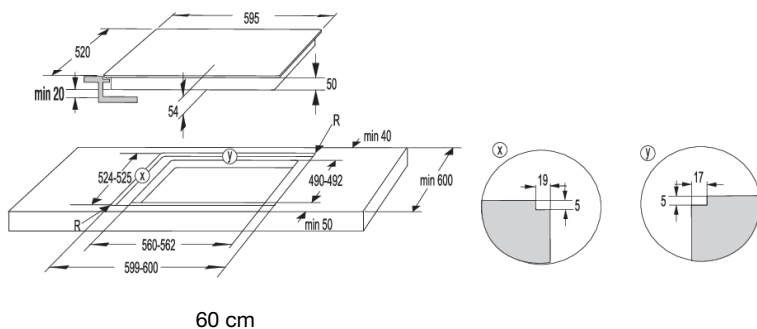
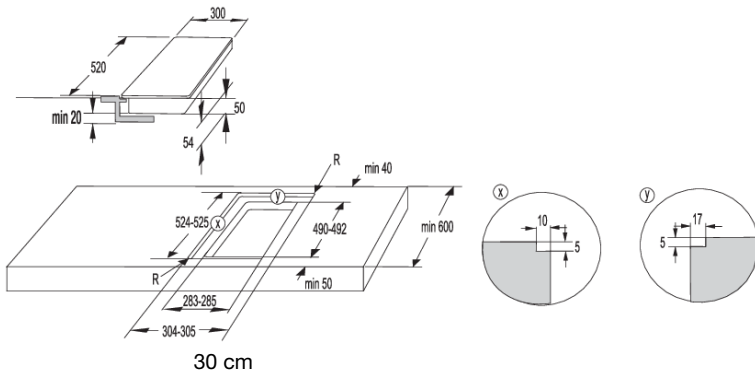
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

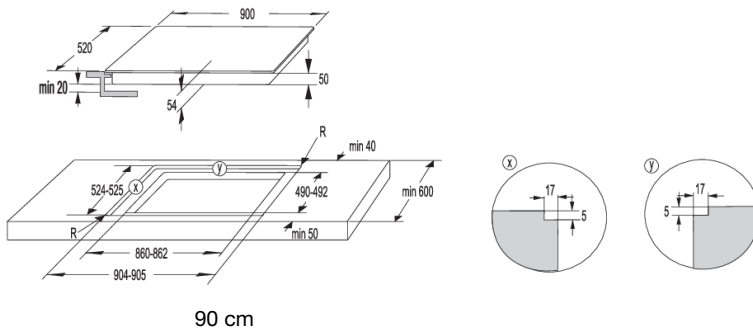
Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).

VIDRIO

CORTE







⚠ ¡ADVERTENCIA!

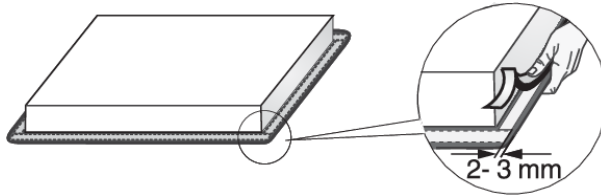
En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm!

Colocar la junta de espuma

💡 ¡INFORMACIÓN!

¡Algunos aparatos vienen con la junta ya instalada!

Antes de instalar el aparato sobre una encimera, coloque la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la placa de vitrocerámica. Retire la película protectora de la junta. Coloque la junta en la parte inferior del vidrio (a 2 o 3 mm de distancia del borde). Debe aplicar la junta a lo largo de todo el borde del vidrio. Es posible que la junta no se superponga en las esquinas. Cuando coloque la junta, asegúrese de que no se rompa por entrar en contacto con objetos afilados.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

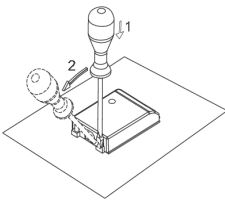
Conectar la cocina a la red eléctrica

- La protección de la red eléctrica debe cumplir con las regulaciones relevantes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje en su red eléctrica.
- Debe haber un dispositivo de corte en la instalación eléctrica que pueda desconectar todos los polos del aparato de la red eléctrica, con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos cuando esté abierto. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección, etc.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.

Diagrama de conexión

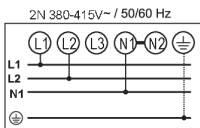


Los bornes ya están instalados en sus posiciones respectivas en el clip.

Lo siguiente puede usarse para la conexión:

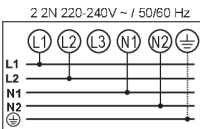
- Cables con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.

Conexión regular:



2 fases, 1 conexión neutra (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

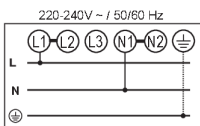
- El voltaje entre fases y conductor neutro es 220-240 V~.
- El voltaje entre las dos fases es 380-415 V~. Instalar el borne entre los puntos de conexión 4-5. El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm².



Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

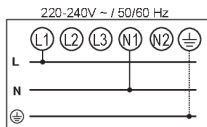
- El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~.
- El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm².

Conexión especial:



Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz)

El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~. Entre los puntos de conexión 1-2 y 4-5 instalar el borne. El grupo debe tener un fusible de al menos 32 A. El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 4 mm².



Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando de este modo la garantía!



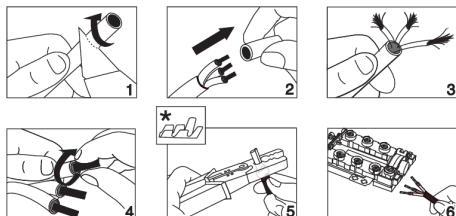
¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier intento de conexión, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características está correspondiente con el suministro eléctrico de su hogar. La tensión de conexión de usuarios (220-240 V a través de N) debe ser comprobada por un técnico cualificado con el correspondiente dispositivo de medición!

Los aparatos de 30 centímetros de ancho (con dos zonas de cocción) solo permiten la conexión monofásica. ¡El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm²!

Cable de alimentación

(aparato sin cable de alimentación)



- Lo siguiente puede usarse para la conexión:
- Cables con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

* Las punteras no se suministran



¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).

Eliminación



Para el embalaje utilizamos materiales amables con el medio ambiente, que pueden ser transformados (reciclados), depositados o destruidos sin daño para el medio ambiente. Con este fin el embalaje está debidamente rotulado.

Este **símbolo** en el aparato o en su embalaje indica que no debe ser manejado como un residuo casero ordinario. Eliminar el aparato transportándolo a un lugar de colección de equipo eléctrico y electrónico desgastado.

De este modo se puede evitar los impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de la gente que podrían aparecer si el aparato fuese eliminado de una manera incorrecta. Para informaciones más detalladas relativas a la eliminación y a la transformación de este producto contacte el órgano municipal responsable de la gestión de residuos, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho de eventuales cambios y errores en las instrucciones de uso.

Simplicity

COLLECTION



822876-a2

