

ES

## **INSTRUCCIONES DETALLADAS**

PARA EL USO DE LA  
PLACA DE COCCIÓN  
POR INDUCCIÓN DE  
VITROCERÁMICA  
PARA EMPOTRAR

**Hisense**

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

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

Cerciórese de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño de 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.



informaciones importantes



consejo, nota

# TABLA DE MATERIAS

<b>4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURADA</b> ..... <b>7 PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA</b> 8 Especificaciones técnicas (según el modelo)	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<b>9 ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b>	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO</b>
<b>10 SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN</b> 10 Superficie de cocción de vitrocerámica 11 Consejos para el ahorro de energía 11 Reconocimiento del recipiente 12 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción 13 Utensilios de cocina por inducción ..... <b>14 MANEJO DE LAS PLACAS DE COCCIÓN</b> 14 Unidad de gestión (según el modelo) 15 Encendido de la placa de cocción 15 Encendido de las zonas de cocción 16 Función automática para el calentamiento rápido 17 Zona conectada (dependiendo del modelo) 19 Zona de cocción con potencia extra - power boost 20 Protección infantil / bloqueo 21 Descongelamiento/calentamiento de alimentos 22 Funciones temporales 23 Interrupción temporal de la cocción - stop & go 23 Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento 24 Función de memoria 25 Apagado de la zona de cocción 25 Indicador de calor residual 26 Apagado de toda la placa de cocción 26 Apagado automático 26 Limitación de la duración del funcionamiento 27 Ajustes del usuario	<b>FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN</b>
<b>29 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>
<b>31 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS</b>
<b>33 INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA</b> ..... <b>43 CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA</b> ..... <b>45 ELIMINACIÓN</b>	<b>OTRO</b>

# IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---



## LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

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

El aparato no está diseñado para ser controlado con un temporizador externo o sistemas especiales de control.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas 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:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Cualquier derrame debe ser limpiado de la tapa antes de abrirla. Antes de cerrar la tapa, dejar que se enfríe la superficie de la placa de cocción.

No mire fijamente los elementos de la placa de cocción, ya que se han incorporado lámparas halógenas.

**ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacenar objetos en las superficies de cocción.

Peligro de incendio: No almacenar objetos en las superficies de cocción.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

**ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio.

**ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como

protectores de cocina adecuados o incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después del uso, apague el elemento del quemador por su control y no se fíe en el detector de ollas.

**Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

**El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto.** La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

**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.

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 sustituido por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado, con el fin de evitar el peligro.

El uso de la placa vitrocerámica como lugar para almacenar puede provocar rasguños u otros daños al producto. Nunca caliente alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Este papel o recipientes pueden derretirse lo cual puede provocar un incendio la placa de cocción.

No guarde artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, aerosoles, etc.

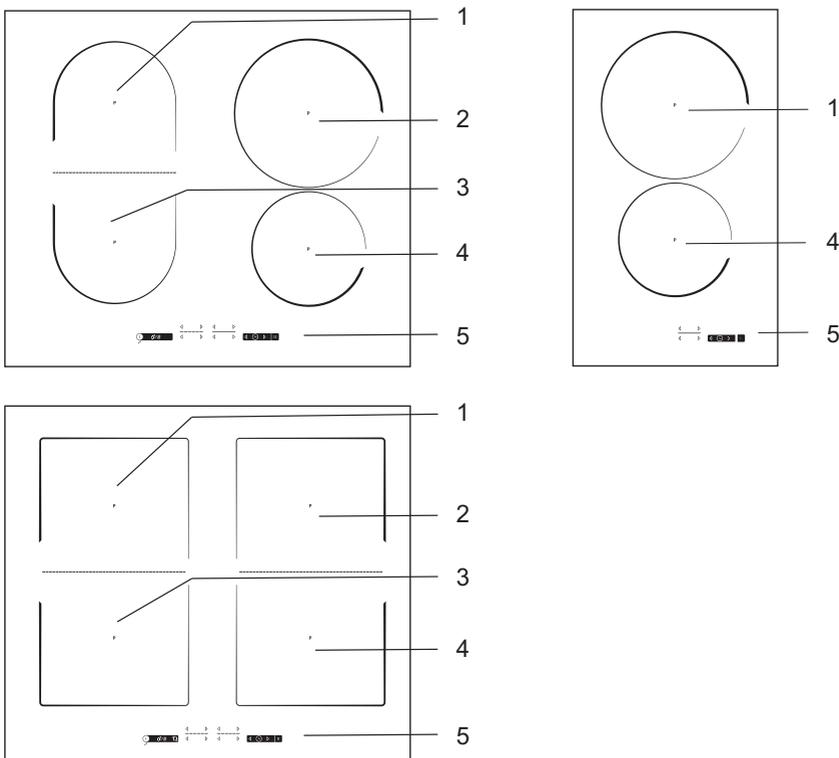


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA

## (DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y DE LAS FUNCIONES -SEGÚN EL MODELO)

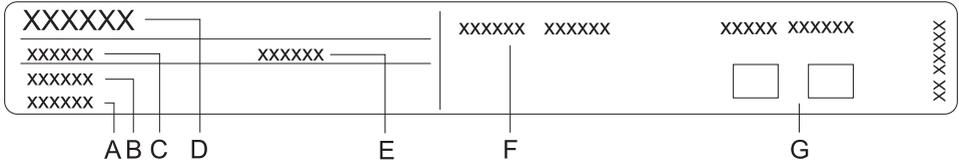
Como los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener equipos diferentes, es posible que en el manual se describan algunas funciones o equipos que pueden no estar presentes en sus aparatos.



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

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(SEGÚN EL MODELO)



- A Número de serie
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Ficha técnica
- G Símbolos 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 DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

---

Si su placa de cocción tiene una superficie de vitrocerámica, límpiela con un paño húmedo y un poco de detergente. No use limpiadores agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rasguños, esponjas abrasivas para lavar platos o quitamanchas.

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

# SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

---

## SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción también es resistente a los golpes.
- El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rasguños u otros daños.
- No utilizar la placa de vitrocerámica si está agrietada o rota. Si un objeto punzante cae sobre la placa de cocción, ésta puede romperse. Las consecuencias de este evento pueden ser visibles inmediatamente o sólo después de un tiempo. Si aparece alguna grieta visible en la placa, corte inmediatamente el suministro eléctrico del aparato.
- Asegúrese de que la zona de cocción y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará cualquier daño a la superficie de calentamiento. No coloque utensilios de cocina vacíos en la zona de cocción.
- La zona de cocción puede dañarse si coloca un utensilio de cocina vacía sobre ella. Antes de colocar un utensilio de cocina en la zona de cocción, seque el fondo del utensilio de cocina para permitir la conducción del calor.

## NIVELES DE POTENCIA DE COCCIÓN

La potencia calorífica de la zona de cocción se puede ajustar en diez niveles diferentes. La tabla enumera algunos ejemplos de uso para cada nivel.

Nivel	Finalidad
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	Ajuste de aumento de potencia para el inicio del proceso de cocción; también adecuado para grandes cantidades de alimentos

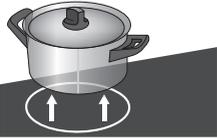
# CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- 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.

## 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.

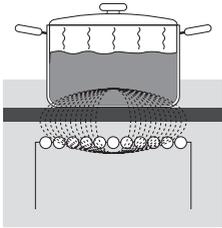


- Si el recipiente es mucho más pequeño que la zona de cocción, existe la posibilidad de que no pueda ser detectado. Cuando la zona de cocción está encendida, en el visualizador de potencia de cocción muestra el símbolo alterno en **u** y el nivel de potencia ajustado. Si en 1 minuto coloca el recipiente apropiado en la zona de cocción de inducción, la zona detecta el recipiente y cambia al nivel establecido. En el momento en que saca el recipiente de la zona de cocción, la fuente de alimentación se interrumpe.



- 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.

# 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 zona de cocción de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo indirectamente con el calor irradiado por la sartén. Después de que la zona de cocción se desconecta, este calor se indica como «calor residual».
- En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie 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.

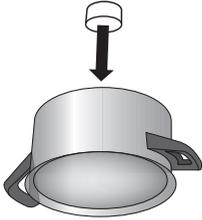


**Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.**

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

# UTENSILIOS DE COCINA POR INDUCCIÓN

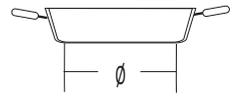
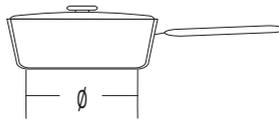
## UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN



- 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 inapropiados: 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.
  - Asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla a presión o en cualquier otra olla o sartén. Debido al sobrecalentamiento, el uso de una olla vacía en la zona de cocción puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
  - Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
  - Cuando utilice utensilios de cocina especiales, siga 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.

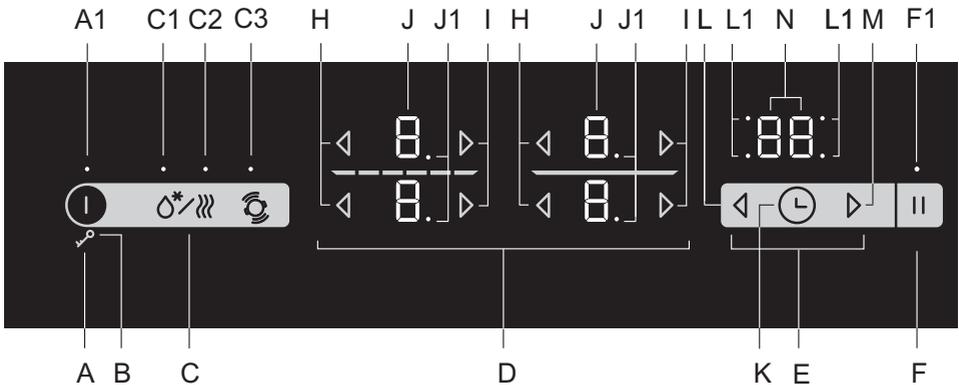
Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

La parte inferior del recipiente debe ser plano.



# MANEJO DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

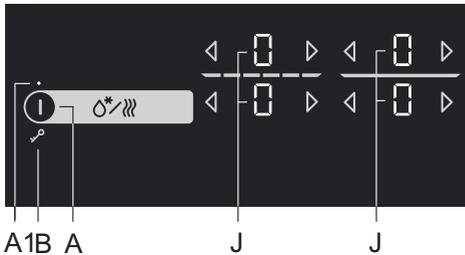
## UNIDAD DE GESTIÓN (según el modelo)



### Configuración de las teclas de sensor:

- A Botón de encendido/apagado de la placa de cocción
- A1 Luz indicadora para el encendido/apagado/protección infantil
- B Protección infantil / bloqueo
- C Botón de descongelamiento/recalentamiento de alimentos
- C1 Luz indicadora para el descongelamiento
- C2 Luz indicadora para el recalentamiento
- C3 detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática (enlazamiento) de las zonas de cocción
- D Manejo de las zonas de cocción
- E Funciones temporales
- F Stop/go (detener/seguir)/función de memoria
- F1 Luz indicadora para la función Stop/go y la función de memoria
- H Botón de reducción del valor de la configuración de potencia
- I Botón de aumento del valor de la configuración de potencia
- J Visualizadores del nivel de potencia
- J1 Punto decimal para indicar la potencia media de la zona de cocción
- K Activar/desactivar el temporizador
- L Ajuste del temporizador (-)
- L1 Luz indicadora que indica el temporizador encendido para cada zona de cocción
- M Ajuste del temporizador (+)
- N Visualización de tiempo

# ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

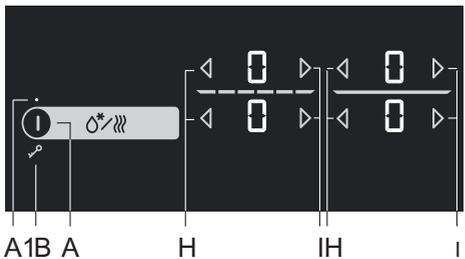


Colocar el recipiente sobre la placa de cocción. Presionando el botón de encendido/apagado (A) se enciende la placa de cocción. En todos los visualizadores de las zonas de cocción aparece "0". Se oye una señal acústica corta y sobre el botón de encendido se ilumina la luz indicadora (A1).

 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).



Después de encender la placa de cocción (dentro de los próximos 10 segundos), encienda la zona de cocción deseada. Con los botones (H) o (I) para la zona de cocción seleccionada se debe elegir la configuración deseada. Al presionar primero el botón (I), se ajusta la potencia en "9". Al presionar primero el botón (H), se ajusta la potencia en "4".

## Cambio de los ajustes de potencia de cocción

Puede cambiar la potencia de cocción en cualquier momento tocando la tecla correspondiente (H) o (I).

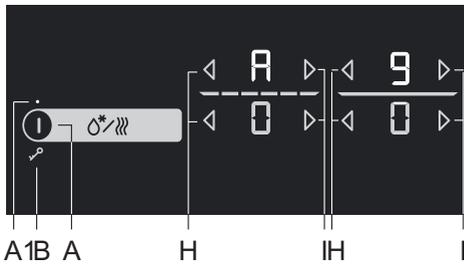
Si desea ajustar o cambiar la potencia con más rapidez, debe presionar la tecla (H) o (I) y mantenerla presionada.

# FUNCIÓN AUTOMÁTICA PARA EL CALENTAMIENTO RÁPIDO

Todos 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. La función de calentamiento automático aumenta temporalmente la potencia de la energía que calentará con más rapidez el contenido del recipiente (9). Después de un cierto tiempo, la potencia del campo cambia nuevamente al primer valor establecido (1 a 8).

**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.

**La función automática para el calentamiento rápido no es adecuada para platos** que se asan, se fríen o se guisan y deben voltearse, se les debe echar agua o mezclar frecuentemente, y para platos que tienen que hervir durante mucho tiempo en la olla a presión.



La placa de cocción se enciende y en la zona de cocción se encuentra el recipiente adecuado. La zona de cocción debe estar apagada, aparece "0" en el visualizador. Presionar la tecla correspondiente (I) y manténgala presionada durante unos 3 segundos para escuchar una señal acústica corta. En el visualizador parpadean alternativamente "A" y "9". Bajar la potencia al nivel de cocción posterior. En el visualizador del nivel de cocción, se muestran el símbolo "A" y el nivel seleccionado. Cuando se termina el tiempo de calentamiento con energía extra, la zona de cocción cambia al nivel seleccionado, que también se muestra continuamente en la pantalla.

## CUADRO DE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCCIÓN

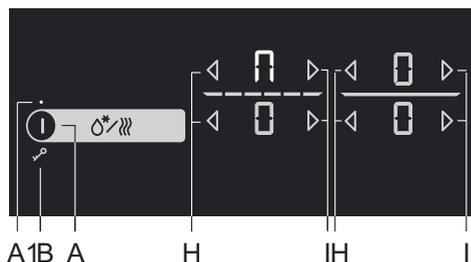
Potencia seleccionada	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tiempo de calentamiento fuerte (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## APAGADO DEL CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Si durante la función automática de cocción reduce la potencia de cocción en esta zona, durante el funcionamiento, la función automática se desconectará. La función automática también se apaga cuando apaga la zona de cocción seleccionada al presionar simultáneamente las teclas (H) e (I).

## ZONA CONECTADA (dependiendo del modelo)

- En algunos modelos, puede combinar dos zonas de cocción en una gran zona conectada. Esto le permite colocar una fuente grande para hornear o una placa de parrilla en esta zona. La fuente para hornear debe ser tan grande que cubra los centros de las zonas 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.



### Encendido de la zona conectada

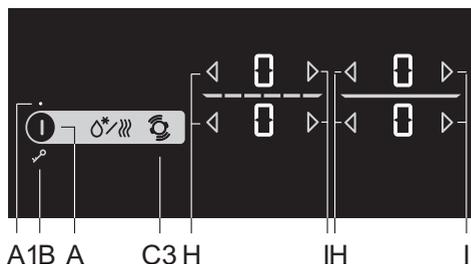
- Encender la placa de cocción con el sensor de encendido/apagado (A).
- Presionar simultáneamente ambos sensores y mantenerlos presionados durante 3 segundos (H). En el visualizador aparece un símbolo  para la última zona que significa que ambas zonas están conectadas.
- Configurar la potencia deseada para el calentamiento de la zona conectada.
- Si desea cambiar la potencia de la zona conectada más tarde, presione (H) o (I) para la zona de cocción inferior.  
Nota: La zona conectada no permite un calentamiento particularmente rápido P, pero una potencia de hasta 9.

### Apagado de la zona conectada

- Reduzca la potencia de la zona unida a 0. El símbolo  de zona unida desaparecerá y la cocción se apagará.
- Ambas zonas funcionan de forma independiente.



## DETECCIÓN DE LA POSICIÓN DEL RECIPIENTE DE COCINA CON CONEXIÓN AUTOMÁTICA (ENLAZAMIENTO) DE LAS ZONAS DE COCCIÓN (solo en algunos modelos)



La detección de la posición del recipiente se activa automáticamente 10 segundos después de encender el aparato. Si en la placa cocción hay un recipiente, la función de detección de recipiente detecta su posición y automáticamente las zonas de cocción se conectan en función del tamaño del recipiente. Dos zonas de cocción adyacentes se pueden conectar en un área de cocción grande.

En el visualizador del área trasera aparece un símbolo  para la última zona que significa que ambas zonas están conectadas.

- Configurar la potencia deseada para el calentamiento de la zona conectada.
- Si desea cambiar la potencia de la zona conectada más tarde, presione las teclas (H) o (I) para la zona de cocción inferior.  
Nota: La zona conectada no permite un calentamiento rápido P, pero una potencia de hasta 9.

Puede activar la detección de la posición automática del recipiente en cualquier momento durante 10 segundos presionando el botón (C3) para detectar el recipiente. La detección automática del recipiente de cocina y la conexión automática de las zonas de cocción tienen un efecto solo en las zonas de cocción que aún no se han activado. Puede apagar la conexión de las zonas de cocción ajustando la potencia de funcionamiento en "0".

### En caso de que en la placa de cocción no haya recipientes:

- Encienda la placa de cocción, todas las zonas están en estado »0«.
- Coloque el recipiente en una zona de cocción y en el visualizador de esta zona de cocción comienza a parpadear »0«. Puede cambiar el valor de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de cada zona de cocción. La función automáticamente conecta las zonas de cocción teniendo en cuenta el tamaño del recipiente.
- Puede continuar con el siguiente recipiente usando el mismo procedimiento.

### En caso de que el recipiente ya esté en la placa de cocción:

- Encienda la placa de cocción.
- En el visualizador de la zona de cocción donde se encuentra el recipiente parpadea »0«. Puede cambiar el valor de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de cada una de las zonas de cocción.
- Si hay varios recipientes en la placa de cocción, el dispositivo continuará seleccionando automáticamente todos los recipientes y en todos los visualizadores donde hay un recipiente parpadea »0«.

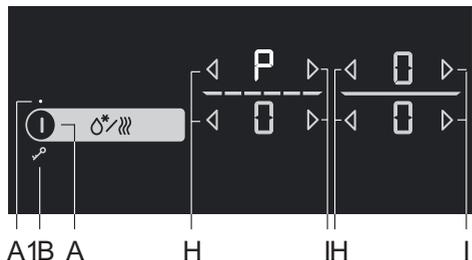
Puede cambiar la potencia de la zona de cocción presionando las teclas (H) o (I) de cada una de las zonas de cocción, luego seguir con la siguiente.

En los primeros 10 segundos, la detección automática también se puede desactivar en la configuración del usuario con el parámetro "Au". Ver capítulo "Ajustes del usuario".

La función se puede utilizar si en la placa de cocción hay un recipiente o si la placa de cocción está vacía.

# ZONA DE COCCIÓN CON POTENCIA EXTRA - POWER BOOST

En algunos modelos, en todas las zonas de cocción marcadas con P o », puede activar un aumento de la potencia de cocción. La capacidad máxima de cocción del recipiente no funciona en todas las zonas al mismo tiempo. Esto le permitirá calentar rápidamente platos y comidas. La función le permite cocinar temporalmente para obtener la máxima potencia un máximo de 5 minutos, luego se apaga automáticamente al nivel 9. La función puede reactivarse si el sistema no se sobrecalienta.



- La placa de cocción se enciende, en la zona de cocción se encuentra el recipiente adecuado.

## Apagado de la potencia aumentada

- Seleccionar la zona de cocción.
- Establecer el nivel de potencia en 9, luego presionar la tecla (I). El símbolo »P« aparece en el visualizador, la función está activada.

## Apagado de la potencia aumentada

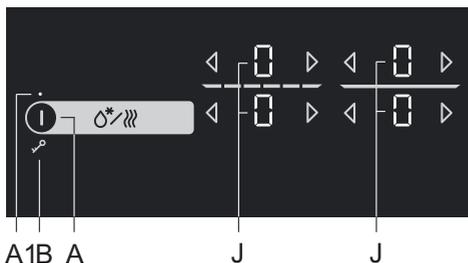
- Presionar la tecla (H). Se apaga la potencia aumentada y se vuelve al mismo nivel 9.
- Al presionar el botón (H), puede bajar la potencia al nivel deseado.



La zona de cocción con potencia aumentada P tiene una potencia de calentamiento muy alta, por lo que en la zona superior adyacente o más baja no se puede configurar al mismo tiempo a la potencia máxima, pero solamente hasta el nivel 9.

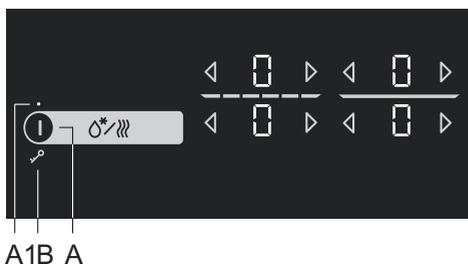
# PROTECCIÓN INFANTIL / BLOQUEO

En la placa de cocción, puede activar la protección infantil o el bloqueo, lo que desactiva el encendido fácil del aparato.



## Bloqueo de la placa de cocción

La placa de cocción debe estar apagada. Tocar el botón de encendido/apagado y mantenerlo presionado durante 3 segundos. El símbolo "L" aparece en los visualizadores de potencia de la zona de cocción. La placa ahora se encuentra bloqueada. Después de 5 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente y se cambia a modo de espera.



## Desbloqueo de la placa de cocción

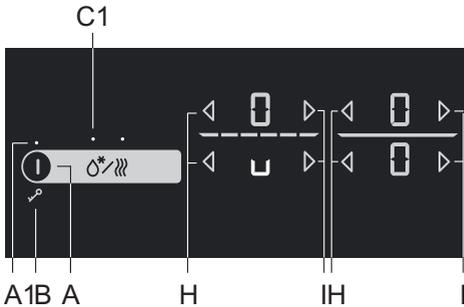
La placa de cocción se desbloquea de la misma forma que se la ha bloqueado previamente. La placa de cocción debe estar apagada. Tocar el botón de encendido/apagado y mantenerlo presionado durante 3 segundos. En todos los visualizadores de potencia de la zona de cocción, el símbolo "L" cambia a "0". La placa ahora está desbloqueada y lista para funcionar.

 Si la función de bloqueo para niños está activada en los ajustes del modo de usuario (Ver capítulo "Ajustes del usuario".), la zona de cocción se bloquea automáticamente cada vez que se apaga.

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

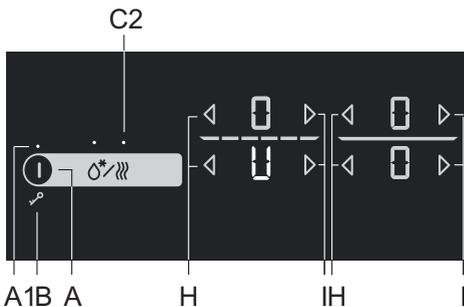
# DESCONGELAMIENTO/CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

Con la tecla (C), se puede activar la función de descongelamiento/calentamiento de alimentos. Al descongelar, la temperatura del alimento se mantiene a 42°C. Cuando se recalienta, la temperatura del alimento se mantiene a 70°C.



## Encendido de la función de descongelamiento de alimentos

Usar la tecla (A) para encender la placa de cocción y colocar el contenedor apropiado en la zona de cocción seleccionada. Tocar la tecla (C) una vez, la luz indicadora (C1) se ilumina. Pulsar las teclas (H) o (I) para la zona de cocción seleccionada. El símbolo "u" aparece en el visualizador.



## Encendido de la función de calentamiento de alimentos

Usar la tecla (A) para encender la placa de cocción y colocar el contenedor apropiado en la zona de cocción seleccionada. Tocar la tecla (C) dos veces, la luz indicadora (C2) se ilumina. Pulsar las teclas (H) o (I) para la zona de cocción seleccionada. El símbolo "U" aparece en el visualizador.

## Apagado de la función descongelamiento/calentamiento de alimentos

- Pulsar las teclas (H) o (I) para la zona de cocción seleccionada.
- La zona de cocción se apaga y aparece »0« en el visualizador.

# FUNCIONES TEMPORALES

Puede establecer el tiempo entre 1 y 99 minutos. Esta función permite dos modos de uso:



## A CUENTA REGRESIVA DEL TIEMPO ESTABLECIDO

Al pulsar el botón para ajustar el reloj de desactivación / alarma (K) se enciende el reloj. En el visualizador del reloj (O) aparece "00". Tocando las teclas (L) y (M) se configura el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.

- Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una alarma y la zona de cocción no se apaga.
- Apagar la alarma tocando cualquier tecla, o se apaga sola después de un tiempo determinado.
- La función de advertencia permanece activa incluso cuando la placa de cocción está apagada con la tecla (A).
- La cuenta regresiva de último minuto se muestra en segundos.

## B CONTROL DE TIEMPO DEL CAMPO DE COCCIÓN SELECCIONADO

Esta función le permite seleccionar el tiempo de funcionamiento para la zona de cocción seleccionada, que ya tiene la temperatura de cocción ajustada. Después de este tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente. Al pulsar el botón para ajustar el reloj de desactivación / alarma (K) se enciende el reloj. En el visualizador del reloj (O) aparece "00". Al volver a pulsar la tecla (K) parpadea el correspondiente punto (L1), que indica la zona de cocción seleccionada.

- Tocando las teclas (L) y (M) se configura el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.
- Una vez que se ha establecido el valor, comienza la cuenta regresiva. Sigue parpadeando el punto correspondiente (L1), que indica una zona de cocción controlada por tiempo.
- Cuando finaliza el tiempo de funcionamiento ajustado suena una señal acústica, la zona de cocción se desconecta. En el reloj parpadea el valor "00". Apagar la alarma tocando cualquier tecla, o bien se apaga sola después de un tiempo determinado.

Puede establecer el tiempo de cocción para cada zona de cocción por separado. Si tiene varias funciones de tiempo configuradas, el tiempo restante se muestra alternativamente cada pocos segundos en el visualizador. Esto se indica con el parpadeo de la luz indicadora correspondiente que indica la zona de cocción.

### **Cambio del tiempo de cocción establecido**

- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Al pulsar el botón de ajuste del reloj de desactivación (K) seleccionar la visualización de la hora de la zona de cocción deseada. La luz indicadora correspondiente (L1) parpadea.
- Presionando el botón (L) o (M) se configura el nuevo tiempo de cocción.

### **Vista del tiempo de cocción restante**

Si tiene más configuraciones de tiempo activadas, puede revocar el tiempo de cocción restante tocando la tecla (K).

### **Borrado del tiempo de cocción establecido**

- Seleccionar la visualización de la hora deseada pulsando el botón (K) (ver sección Cambio de tiempo de cocción establecido.) - se muestra el tiempo establecido y parpadea la luz indicadora correspondientes, que indica la zona de cocción.
- Al pulsar la tecla (M) para ajustar el valor a »00«, o presionando al mismo tiempo la tecla (L) y (M) se pone el valor inmediatamente en »00«.

## **INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA COCCIÓN - STOP & GO**

La función STOP & GO le permite interrumpir temporalmente la cocción, conservando todos los ajustes. Para detener la cocción temporalmente, presionar la tecla STOP & GO (F). Se ilumina la luz indicadora (F1) sobre la tecla. Las configuraciones en el visualizador comienzan a parpadear. Todos las configuraciones se congelan, las zonas de cocción no se calientan. Todas las teclas excepto Encendido/Apagado y STOP&GO están inactivas. Desactivar la función STOP&GO presionando nuevamente la tecla STOP&GO. Se apaga la luz indicadora (F1). Si no apaga la función STOP&GO, toda la placa de cocción se apaga automáticamente en 10 minutos.

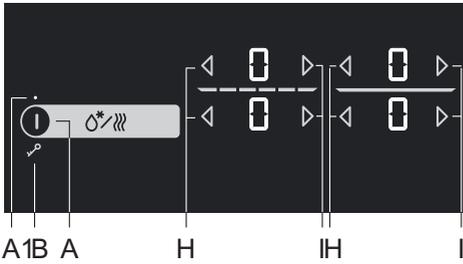
## **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO**

- La placa de cocción está equipada con un ventilador que enfría los componentes electrónicos al cocinar y puede funcionar durante un tiempo después de la 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 llas 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.

# FUNCIÓN DE MEMORIA

La función de memoria le permite restaurar los últimos ajustes seleccionados 5 segundos después de apagar la placa de cocción. Esto es conveniente, por ejemplo, si apaga accidentalmente la placa de cocción presionando el botón de Encendido/Apagado, o si por el líquido derramado sobre las teclas se apaga automáticamente. Después de apagar con el botón de Encendido/Apagado, tiene 5 segundos para volver a encender el panel de control y para presionar la tecla restablecer (tecla STOP&GO) (F). Durante estos 5 segundos, parpadea la luz indicadora sobre la tecla de restablecer. En la placa de cocción se restablecen todos los ajustes de cocción.

# APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN



Para apagar la zona de cocción, configure el valor "0" con el botón correspondiente (H). Para apagar rápidamente la zona de cocción, presionar los botones correspondientes (H) e (I) al mismo tiempo. Escuchará un pitido corto y se mostrará el símbolo "0" en el visualizador.

Si la potencia de todas las zonas de cocción está configurada en "0", la placa de cocción cambia automáticamente 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!

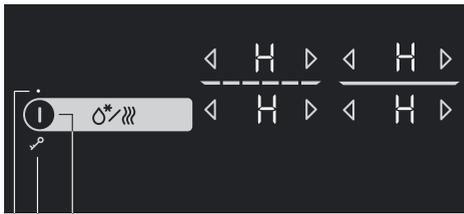
# LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Por razones de seguridad la placa de cocción está equipada con un limitador de duración del funcionamiento para cada zona de cocción. La duración de la operación está determinada por el último nivel de cocción programada. Si no cambia los niveles de cocción durante mucho tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto período de tiempo.

Nivel 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



A1B A

Presionando el botón de encendido/apagado (A) se apaga la placa de cocción. La placa de cocción sonará y todos los indicadores se apagarán, excepto los indicadores de las zonas de cocción aún calientes, para los cuales el indicador de calor residual "H" permanecerá encendido, advirtiéndole de que la zona de cocción aún está caliente.

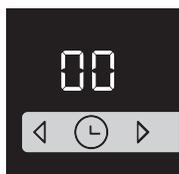
# APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando durante la cocción se activan durante demasiado tiempo los botones (líquido derramado o un objeto colocado sobre los botones de sensores), las zonas de cocción se desconectan después de 10 segundos y en el visualizador aparece el símbolo . En 2 minutos, el objeto debe ser retirado o limpiado el líquido de las teclas de sensores, de lo contrario la placa de cocción se apagará automáticamente. Puede usar la tecla STOP&GO (F) para recuperar los últimos ajustes con la función de memoria.

# AJUSTES DEL USUARIO

## AJUSTE DE PARÁMETROS PARA SEÑALES AUDITIVAS Y BLOQUEO

Puede cambiar el volumen de la señal acústica, la duración de la alarma de sonido, la potencia máxima total del aparato y el bloqueo automático. Puede activar el menú de configuración de parámetros manteniendo presionada la tecla de pausa (F) durante 3 segundos con el aparato apagado. El primer parámetro, "Uo", que indica el volumen de las señales acústicas, aparece en el visualizador del reloj del programa. Al presionar la tecla para seleccionar el reloj del programa (K), puede seleccionar el tipo de configuración. Al presionar la tecla para cambiar el valor del reloj del programa (L) y (M), puede seleccionar el tipo de configuración.



**Uo:** Volumen de la alarma y de las señales acústicas

**So:** Duración de la alarma

**Lo:** Bloqueo automático

**Au:** Detección automática de recipientes

**Po:** Potencia máxima total



En los visualizadores de la derecha de la potencia de las zonas de cocción aparece el valor del parámetro que está configurado en este momento. Puede cambiar el valor presionando las teclas (H) o (I) de la zona de cocción. Puede confirmar y guardar todos los parámetros presionando y manteniendo presionada la tecla de pausa (F) durante 2 segundos. En ese momento se oye una señal acústica corta. Si no desea guardar los nuevos parámetros, cierre la configuración del modo de usuario presionando la tecla de encendido/apagado.

### Volumen de la alarma y de las señales acústicas »Uo«

Puede establecer los siguientes valores

**00** en el visualizador = apagado (no se aplica a la alarma y al sonido de error)

**01** en el visualizador = volumen mínimo

**02** en el visualizador = volumen medio

**03** en el visualizador = volumen máximo (predeterminado)

En cada cambio se oye una señal acústica corta con un nuevo volumen ajustado.

### **Duración de la alarma »So«**

Puede establecer los siguientes valores:

**05** en el visualizador = 5 segundos

**1,0** en el visualizador = 1 minuto

**2,0** en el visualizador = 2 minutos (predeterminado)

### **Bloqueo automático para los niños »Lo«**

Si activa la función de bloqueo automático en el modo de configuración del usuario, la placa de cocción se bloquea automáticamente en cada apagado.

**00** en el visualizador = apagado (predeterminado)

**01** en el visualizador = encendido

### **Detección de la posición del recipiente de cocina con conexión automática »Au«**

Si desactiva la función de detección de posición del recipiente con conexión automática en el modo de configuración de usuario, siempre podrá operar el dispositivo manualmente (hasta que se vuelva a activar)

**0** en el visualizador = apagado

**1** en el visualizador = 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)



En el caso de una limitación de potencia, la configuración y la potencia de cocción pueden ser limitadas. El dispositivo incorpora un sistema de administración de energía que asegura que el impacto de la potencia reducida se minimiza.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

Limpie la superficie vitrocerámica enfriada después de cada utilización. Si no lo hace, al utilizarla la próxima vez los restos de alimentos, hasta los más pequeños, se quemarán en la placa caliente. Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman en la superficie una película protectora contra la suciedad.



**Antes de cada utilización**, quite el polvo de la superficie vitrocerámica y la posible suciedad del fondo de las ollas que podría rayar las zonas de cocción.



No utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También hay riesgo de dañarla si se usa aerosoles agresivos o detergentes no adecuados.



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 aerosoles agresivos para eliminar el sarro.



**La suciedad más difícil de eliminar** debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. **Cerciórese 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.



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 la manilla de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.



 **No coloque la cuchilla perpendicularmente a la placa de cocción y no arañe con su punta la superficie vitrocerámica.**

**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.

 El cambio de brillo de la superficie vitrocerámica no es considerado como un daño, sino que es una consecuencia del uso normal de la placa de cocción. A menudo es debido a restos quemados de alimentos o a los fondos de ollas (ollas de aluminio o de cobre) que son difíciles de limpiar completamente.

**Advertencia:** Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su eliminación no es objeto de garantía.

# TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## RUIDO Y SUS CAUSAS DURANTE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
<b>Generados por la inducción</b>	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 algún mal funcionamiento.
<b>Zumbido como de un transformador</b>	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.
<b>Vibración y crujido de los utensilios de cocina</b>	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.
<b>Ruido del ventilador</b>	El correcto funcionamiento de los componentes electrónicos de la inducción requieren el control de la temperatura. Por lo tanto, la placa de cocción está provista de un ventilador que funciona con diferentes velocidades, dependiendo de la percepción de la temperatura.	El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

## FUNCIONES DE SEGURIDAD Y VISUALIZACIÓN DE ERRORES

La cocina está equipada con sensores para proteger contra el sobrecalentamiento. En este caso, las zonas de cocción o toda la placa de cocción se puede desconectar temporalmente de forma automática.

### Error, posible causa, eliminación de errores

- Una señal acústica ininterrumpida y ,
  - Agua derramada sobre las superficies de los sensores u objetos colocados sobre las superficies de los sensores. Limpiar la superficie de los sensores.
- Se muestra »F2«
  - Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.
- Se muestra »F«
  - Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.



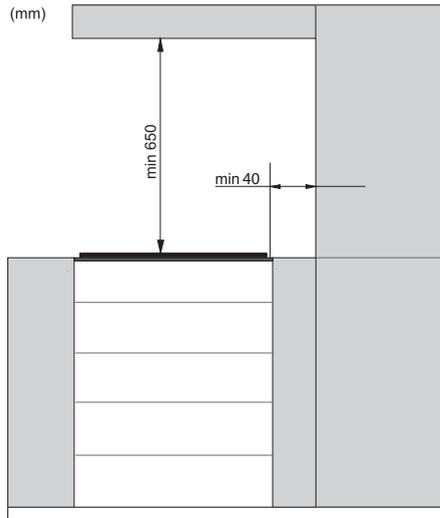
**Si se produce una interferencia en el funcionamiento o si el error "F" no desaparece, apague la placa de cocción durante unos minutos (afloje el fusible o apague el interruptor principal), luego vuelva a conectarlo a la red y encienda el interruptor principal.**

Si los problemas persisten a pesar de observar el consejo llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamación de garantía por conexión o uso incorrecto del aparato no está cubierta por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.

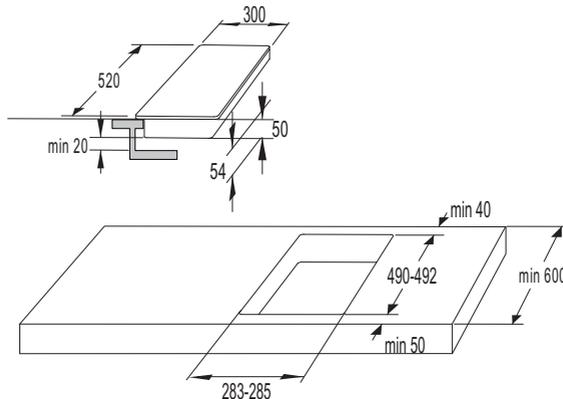


**Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).**

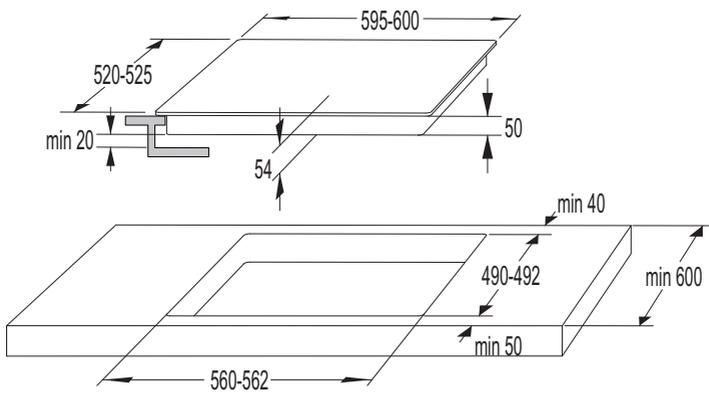
# INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA



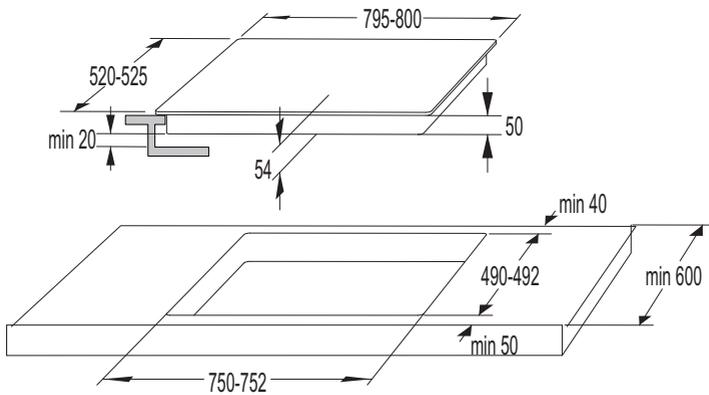
- El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.
- Si el espesor de la encimera es superior a 35-50 mm, la abertura para la placa de cocción debe realizarse en el centro del horno, con suficiente espacio libre desde el borde delantero de la encimera para que la placa de inducción no toque la placa de cocción del horno.



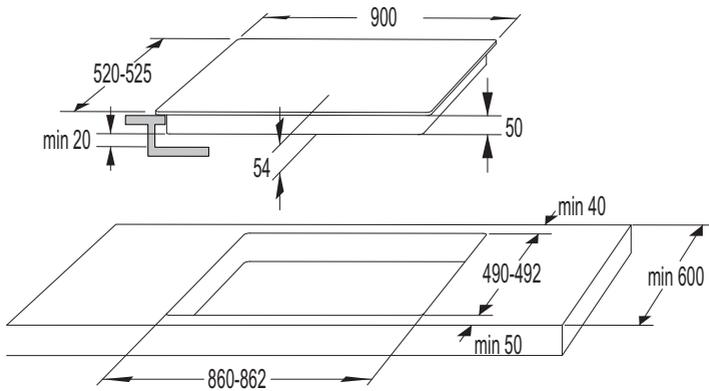
30cm



**60cm**



**80cm**



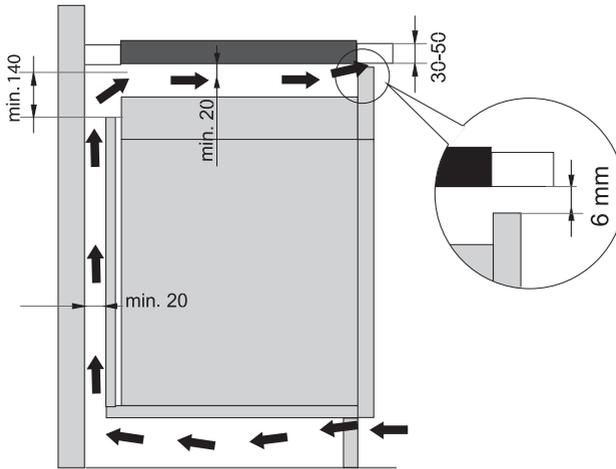
**90cm**

## ABERTURAS DE VENTILACIÓN EN EL ARMARIO INFERIOR DE LA COCINA

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

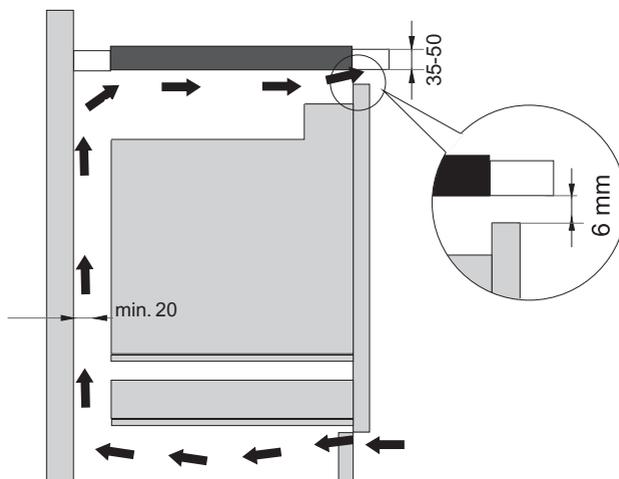
### A Armario inferior con cajón

- 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.
- La placa está equipada con un ventilador situado en la parte inferior. Si hay un cajón debajo del armario de la cocina, no lo utilice para guardar objetos pequeños o papel, ya que podrían dañar el ventilador y el sistema de refrigeración si son aspirados por el ventilador. Además, no utilice el cajón para almacenar papel de aluminio, sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga estas sustancias alejadas de la placa de cocción. ¡Peligro de explosión! Debe haber al menos 30 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de entrada del ventilador.



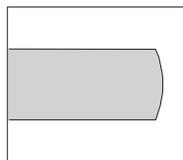
## B Armario inferior con horno

- La instalación del horno debajo de una cocina de inducción es posible para los tipos de hornos EVP4 .., EVP2 .., EVP3 .., con un ventilador de refrigeración. Antes de instalar el horno, es necesario quitar la pared posterior del elemento de cocina en el área de la abertura de instalación. Asimismo debe garantizarse una abertura mín. de 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del elemento.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

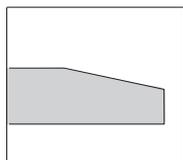


## MONTAJE EMPOTRADO A LA ENCIMERA - FLUSH MOUNT

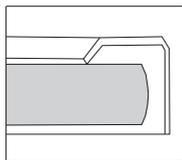
Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



borde lijado



borde facetado

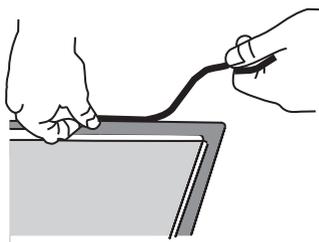


marco decorativo

### 1. Instalación del 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.



Primero, baje el cable de alimentación a través del corte en la encimera. Coloque el aparato en el centro del corte.

Conecte el aparato a la red (consultar las instrucciones para Conectar el aparato). Probar el funcionamiento del aparato antes de sellarlo.

Sellar el espacio entre el aparato y la encimera con masilla de silicona. La masa de silicona con la que sella el aparato debe ser resistente a la temperatura (al menos 160°C). Alisar la masilla de silicona con una herramienta adecuada.

Seguir las instrucciones para la masilla de silicona seleccionada. No encender el aparato hasta que la silicona esté completamente seca.



1. Masilla de silicona, 2. Cinta de sellado



En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consulte 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.

## 2. Extracción del aparato empotrado

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.

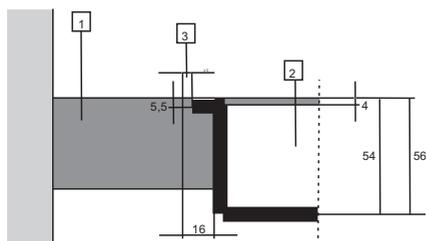


**¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!**



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.

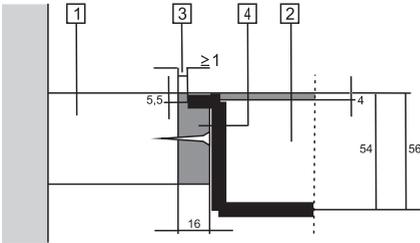
## Encimera de piedra natural



- 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).

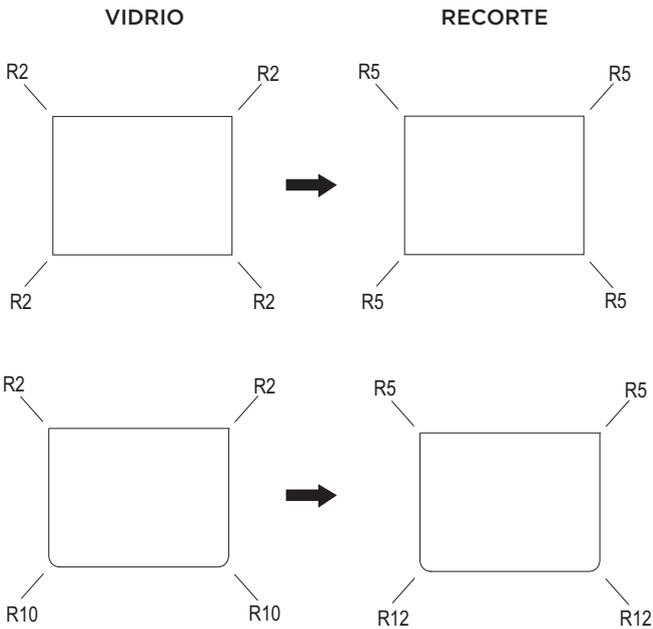
## Encimera de cerámica, madera o vidrio



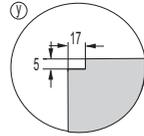
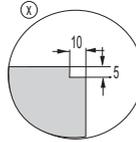
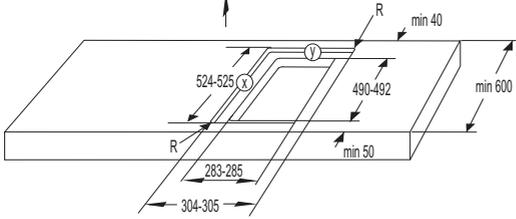
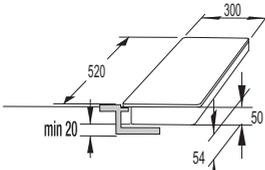
- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura
- 4 - Marco de madera de 16mm de grosor

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).

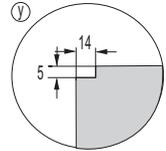
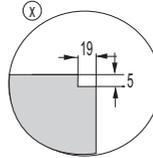
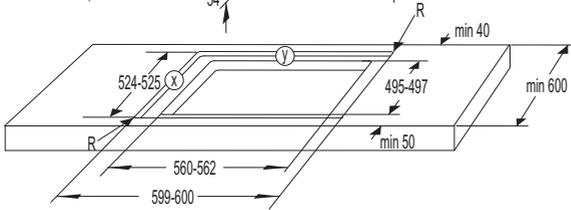
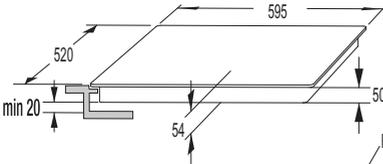
Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).



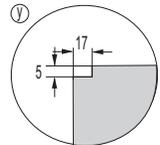
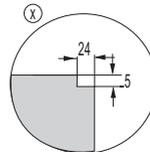
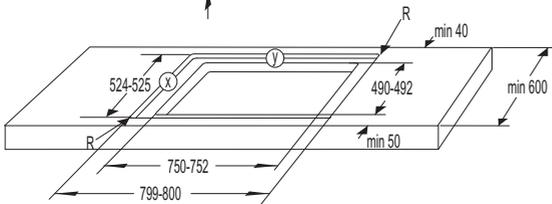
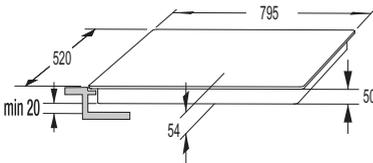
# DIMENSIONES DEL RECORTE DE LA PLACA DE COCCIÓN INTEGRADA - FLUSH MOUNT (según el modelo)



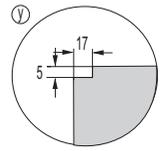
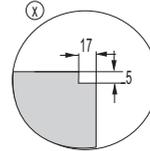
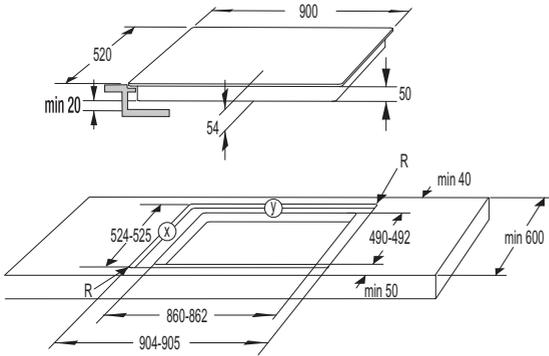
**30cm**



**60cm**



**80cm**



**90 cm**



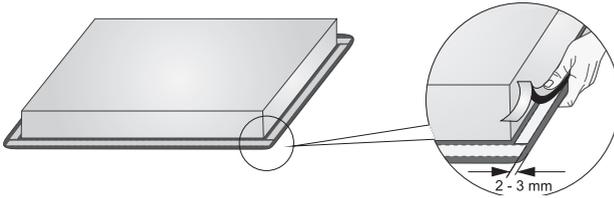
**En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm.**

## INSTALACIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

 ¡En algunos aparatos la junta ya está puesta!

Antes de proceder a la instalación del aparato, hay que sellar la junta de espuma en el borde inferior de la placa vitrocerámica. La junta está adjunta al aparato.

- Primero quite de la junta la lámina protectora.
- Pegue la junta en la parte inferior del vidrio (2-3 mm del borde). La junta debe cubrir el marco de vidrio entero. En los ángulos no debe sobreponer las juntas.
- Al poner la junta no debe tocar el vidrio con objetos afilados.



**¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!**

- La encimera debe estar perfectamente nivelada.
- Proteja de manera adecuada el hueco practicado en la encimera.

# CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

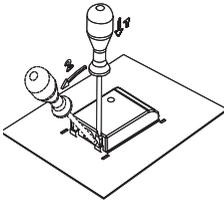
---

- La protección de la instalación eléctrica debe estar de acuerdo con los reglamentos en vigor.
- Antes de la conexión debe comprobar si la tensión indicada en la placa es igual a la de la red eléctrica.
- En la instalación eléctrica debe ser previsto un interruptor que separe el aparato en todos los polos de la red eléctrica y en el cual en la posición abierta la distancia entre los contactos sea de 3 mm como mínimo. Conviene los fusibles, los interruptores de corriente, etc.
- El conector debe ser seleccionado en función de la corriente que aceptan la instalación 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.



**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.**

## ESQUEMA DE CONEXIÓN:



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

### CABLE DE CONEXIÓN

La conexión se puede realizar por medio de:

- Cables de conexión aislados en PVC, tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con cable de tierra amarillo-verde, o cualquier otro cable equivalente o adecuado.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,0 mm.

### Conexión regular:

- 2 fases, 1 conexión neutra (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 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 mm<sup>2</sup>.
- 2 fases, 2 conexión neutra (2 2 N, 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 mm<sup>2</sup>.

### 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 6 mm<sup>2</sup>.

El cable de conexión debe pasar a través del dispositivo de seguridad, protegiéndolo de una extracción accidental.

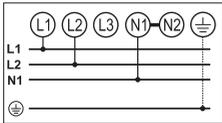
La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando de este modo la garantía.

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.

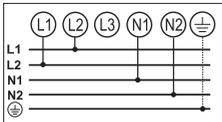
La tensión de conexión de usuarios (220-240 V a través de N) debe ser comprobada por un técnico cualificado con el correspondiente dispositivo de medición.

El aparato con un ancho de 30 cm (dos zonas de conexión) tiene una conexión monofásica. El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.

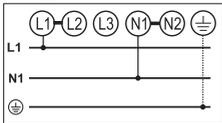
2N 380-415V~/ 50/60 Hz



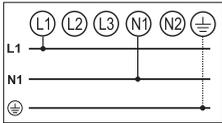
2 2N 220-240V~/ 50/60 Hz



220-240V~/ 50/60 Hz



220-240V~/ 50/60 Hz



# ELIMINACIÓN

---



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El **símbolo** situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.*





