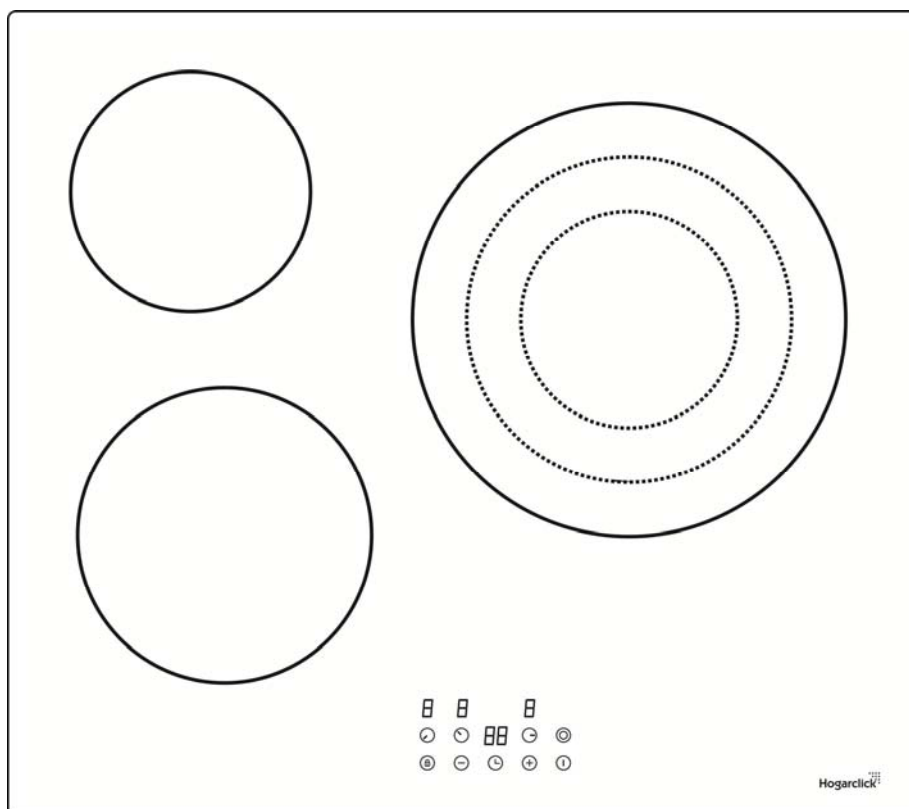




## Placa de Vitrocerámica

Manual de Instrucciones / Manual de Instalación

**MODELOS: HCKV3571M HCKV3571BM**



## **Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa.

### **Instalación**

#### **Riesgo de descarga eléctrica.**

- Desconecte la placa de vitrocerámica del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

#### **Riesgo de cortes.**

- Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
- Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

#### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
- No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.

- Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **Funcionamiento y mantenimiento**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

## **Peligro para la salud**

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.

## **Peligro de superficie caliente**

- Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

## **Peligro frente al corte**

- Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Úselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- Si no sigue este consejo podría causar daños o cortes.

### **Instrucciones importantes de seguridad**

- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.

- Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su la estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No pararse sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenda los
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en fuego. **NUNCA** tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.  
Advertencia: Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies calientes de productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes activas.
- No use un limpiador de vapor.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

**Felicidades** por la compra de su nueva Placa de vitrocerámica.

Recomendamos que pasar algún tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarlo.

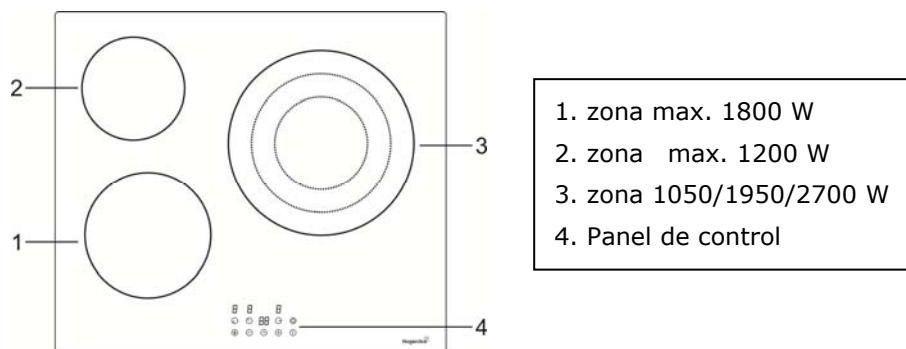
Para la instalación, véase la sección de instalación.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.

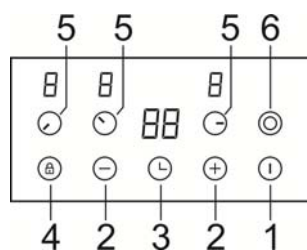


## Visión General del producto

### Visión desde arriba



### Panel de control



- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. ON/OFF              | 4. Bloqueo de seguridad                    |
| 2. Más / Menos botones | 5. Control de selección de zona de cocción |
| 3. Temporizador        | 6. Botón de Control zona Dual              |

## Presentación del producto

La placa vitrocerámica puede satisfacer distintos tipos de necesidades culinarias debido a su calentamiento por resistencia, control por microordenador y selección multipotencia: la mejor elección para las familias modernas.

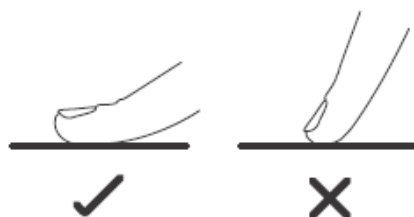
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa funciona de manera segura y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar de los placeres de la vida.

## Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de vitrocerámica.

## Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y seco, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles.

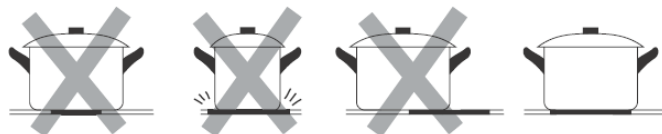


## Selección de aparatos de cocción

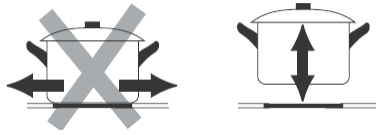
No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plana sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre debe centrar su cacerola en la zona de cocción.



Eleve siempre las cacerolas de la encimera de inducción. No las arrastre, o pueden rayar el cristal.



## Uso de su placa de Vitrocerámica

### Para empezar a cocinar

- Una vez se ha encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera.

1. Toque el botón ON/OFF y en todos los indicadores aparecerá "--"



2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar  
Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas



3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione una zona presionando el botón "--" o "+"
  - Si usted no elige una zona en 1 minuto, la Placa de vitrocerámica automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
  - Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.



## Cuando acabe de cocinar

1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar
2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0". Asegúrese que la pantalla muestra "0"



3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.

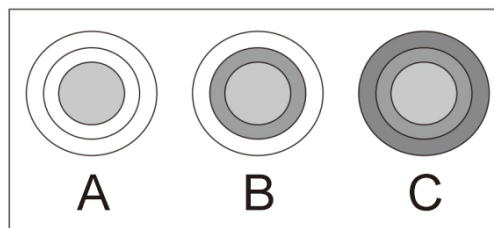


4. Cuidado con las superficies calientes. H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

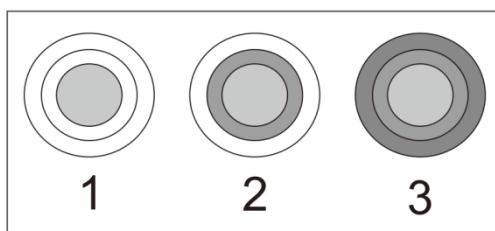


## Función de Doble Zona

- La función sólo funciona en la zona de cocción 3.
- La zona de cocción doble tiene dos o tres áreas de cocción que puede utilizar una sección central y una sección externa. Puede utilizar la sección central (A) independientemente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.



Zona 3

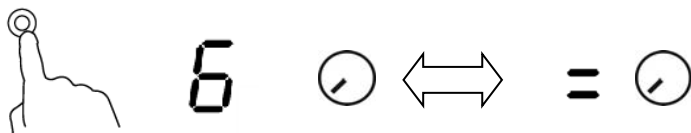


### Activación de la doble zona (por ejemplo nivel de potencia 6)

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la doble zona



2. El indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", después de 5 segundos, el indicador para de parpadear, la función de doble zona se activa, y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente. (Para el modelo CCVBR635, si pulsa "⊙" dos veces, la zona triple se activa, el nivel de potencia muestra "6" y "≡" alternativamente).



### Desactivar la doble zona

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la zona de calentamiento doble, el indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", la función de doble zona se cancelará, y el nivel de potencia de retornará a "6".


Nota:

Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el 9.


## Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños encienda accidentalmente sobre las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

### Bloqueo de los controles

Pulse el botón . El indicador mostrará "Lo "

### Desbloqueo de los controles

1. Asegúrese que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Presione y mantenga apretado el botón  durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la placa vitrocerámica.



Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF , siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

## Protección de sobre calentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la Placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la Placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

## Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de vitrocerámica. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.
- Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

## Usar el temporizador como avisador por minutos

### Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará en la visualización del temporizador. y los "0" parpadea



3. Establecer el tiempo tocando el control "-" o "+"



del temporizador (por ejemplo 5)

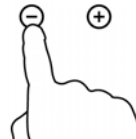


4. Toque el control de atenuación de nuevo, el "0" parpadeará.



5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.

95



6. Cuando se ha ajustado el tiempo comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. El zumbador se moverá durante 30 segundos y el temporizador muestra "- -" cuando el tiempo de ajuste se haya fijado



## Ajustar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si se utiliza el temporizador en una zona:

1. Toque el control de selección de la zona de cocción Para la que desea configurar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador, aparecerá el "00" En la pantalla y el "0" parpadeará.

00



3. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control

del temporizador (por ej., 5)



4. Toque el temporizador de nuevo y el "0" parpadeará.

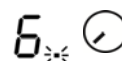


5. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control del temporizador (por ej., 9), y Ahora el temporizador está programado para 95 minutos.

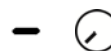


6 Cuando se ajusta la hora, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia Se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



7. Cuando se termina el tiempo de cocción programado, la zona De cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

1. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea







(fijado en 15 minutos)



(fijado en 45 minutos)

2. Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará de Nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

30

6



- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

Cancele el temporizador

1. Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará

3. Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador a "00", y se cancela el temporizador



## Directrices para cocinar

### Consejos de cocina

- Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

### **Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz**

- La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

### **Cocinar un filete**

Cómo cocinar un sabroso filete:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

### **Para freír**

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido.
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

## Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente</li><li>• Cocer a fuego lento suavemente</li><li>• El calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• cocción rápida</li><li>• cocinar arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• tortitas, crepes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• cocción con sartén</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Freir</li><li>• Cocer parrilla</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azúcar sobre el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufe la placa de inducción.</li> <li>2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Cambie la corriente de la placa de nuevo.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo.</li> <li>• Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
Derrames, alimentos derritidos, y azúcar caliente derramado sobre el cristal	<p>Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufar la placa.</li> <li>2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa.</li> <li>3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Salpicaduras en el panel de control	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufe la placa</li> <li>2. Recoger el derrame o salpicadura</li> <li>3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio.</li> <li>4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel.</li> <li>5. Enchufe la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.</li> </ul>

## Consejos y soluciones

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enchufa	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos del panel de control no responden	Los mandos de control están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mire la sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de poder operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver "La elección de los utensilios de cocina correcta ". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.

## Especificaciones técnicas

Placa de vitrocerámica	HCKV3571M HCKV3571BM
Zonas de cocción	3 Zonas
Voltaje	220-240V~
Potencia eléctrica	6200W
Dimensiones de producto (L×W×H(mm))	590X520X55
Dimensiones de encastre (A×B (mm))	560X490

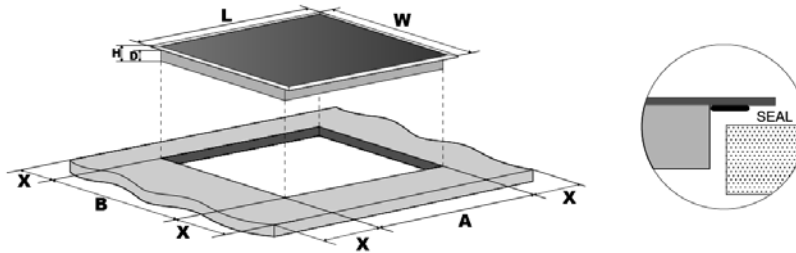
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

El peso y dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

## Instalación

### Selección del equipamiento para su instalación.

Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor. Tal y como se muestra abajo:

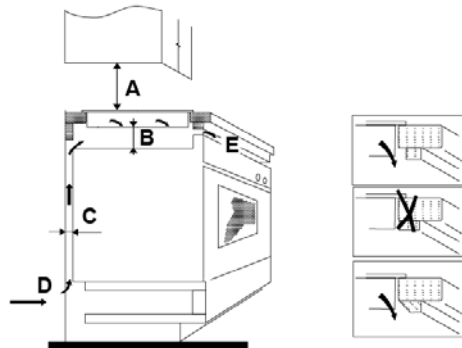


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Asegúrese de que la placa de vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo



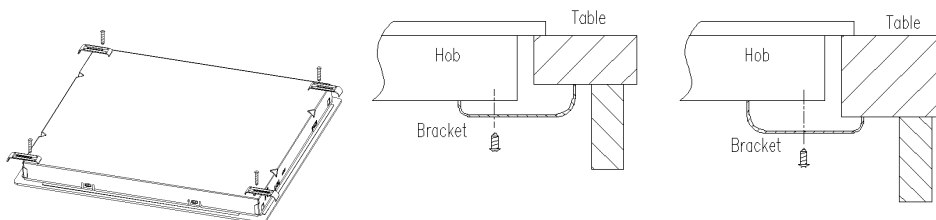
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm



## Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la superficie de la mesa

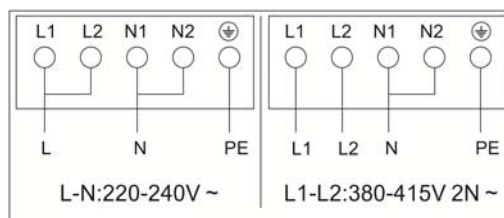


## Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se instalará encima de equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de manera que se disipe el calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se puede usar un limpiador a vapor.
7. Esta cerámica puede conectarse solamente a una alimentación con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su suministrador de energía para la información de impedancia del sistema

## Conexión de la encimera a la red de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar cumpliendo la norma correspondiente, o en un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito omnipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.


## Códigos de error la pantalla e Inspección

Si algo anormal ocurriera, la vitrocerámica se quedará en estado de protección y mostrará los respectivos códigos:

Errores	Posibles causas	Solución
E4/E5	Fallo en el sensor de temperatura	Por favor contacte con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura IGTB.	Por favor contacte con el proveedor.
E2/E3	Voltaje anormal	Verifique si el voltaje es correcto. Conecte de Nuevo si el suministro es normal.
E6/E9	Mala radiación de la encimera	Reanude cuando la encimera no esté caliente.

Los errores anteriores son las fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la vitrocerámica.

 <p><b>ELIMINACIÓN: No deseché este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.</b></p>	<p>Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96 / CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.</p>
---	--

Version: 2018.05