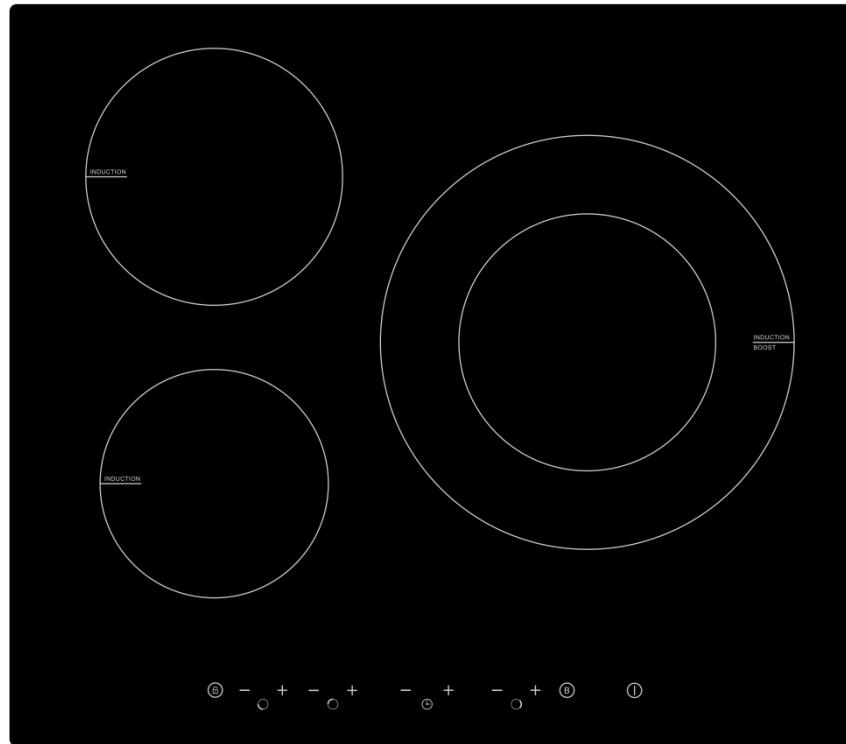




## Placa de inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO: MC-IT7116B1-A



# Contenido

<b>1. Prólogo .....</b>	<b>44</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad .....	44	
1.2 Instalación .....	444	
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica .....	44	
1.2.2 Peligro de corte .....	44	
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes .....	44	
1.3 Operación y mantenimiento .....	55	
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica .....	55	
1.3.2 Peligro para la salud .....	55	
1.3.3 Peligro de superficie caliente .....	55	
1.3.4 Peligro de corte .....	66	
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes .....	66	
<b>2. Inducción del producto .....</b>	<b>88</b>	<b>8</b>
2.1 Vista superior .....	88	
2.2 Panel de control .....	98	
2.3 Teoría de trabajo.....	8	
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción.....	99	
2.5 Especificación técnica .....	99	
<b>3. Funcionamiento del producto .....</b>	<b>109</b>	
3.1 .....	10	
3.1 Controles táctiles.....	9	
3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados.....	1010	
3.3 Modo de empleo.....	11	
3.3.1 Empezar a cocinar .....	111111	
3.3.2 Terminar de cocinar.....	1211	
3.3.3 Uso de la función Boost .....	1212	
3.3.4 Bloqueo de los controles .....	1313	
3.3.5 Control del temporizador.....	13	
3.3.6 Tiempos de trabajo predeterminados.....	15	
<b>4. Pautas de cocción .....</b>	<b>1515</b>	
4.1 Consejos de cocina .....	15	
4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz .....	1615	
4.1.2 Filete abrasador.....	1615	
4.1.3 Para freír .....	1615	
4.2 Detección de artículos pequeños .....	1616	
<b>5. Ajustes de calor .....</b>	<b>1716</b>	
5.1 .....	17	
<b>6. Cuidado y limpieza .....</b>	<b>1716</b>	
6.1 .....	17	
<b>7. Consejos y sugerencias .....</b>	<b>1817</b>	
7.1 .....	18	

<b>8. Visualización e inspección de fallas .....</b>	<b>2018</b>
.....	<b>20</b>
<b>9. Instalación.....</b>	<b>2220</b>
.....	<b>22</b>
9.1 Selección de equipos de instalación .....	2220
9.2 Antes de instalar la encimera, asegúrese de que .....	23 <del>21</del>
9.3 Después de instalar la encimera, asegúrese de que .....	23 <del>22</del>
9.4 Antes de localizar los soportes de fijación.....	2422
9.5 Ajuste de la posición del soporte.....	2422
9.6 Precauciones.....	2422
9.7 Conexión de la placa de alimentación a la red eléctrica .....	2423

## **1. Prólogo**

### **1.1 Advertencias de seguridad**

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

### **1.2 Instalación**

#### **1.2.1 Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

#### **1.2.2 Peligro de corte**

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No tener precaución podría resultar en lesiones o cortes.

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

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Póngase esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar un peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesta a tierra correctamente solo por una persona adecuadamente calificada.

- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el dispositivo, podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **1.3 Operación y mantenimiento**

### **1.3.1 Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiar o mantener.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

### **1.3.2 Peligro para la salud**

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte.

### **1.3.3 Peligro de superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfrie.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que las manijas de la cacerola no sobresalpan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

#### **1.3.4 Peligro de corte**

- La cuchilla afilada de un raspador de placa de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con extremo cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría resultar en lesiones o cortes.

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

- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en uso. La ebullición causa humo y efectos de contagio grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice el dispositivo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar o calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para desactivar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre el aparato. Los niños que se suben a la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les indique su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la placa de cocción.
- No se pare en la placa de cocción.
- No use sartenes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo agresivo para limpiar su placa de cocción, ya que estos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar un peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -ambientes tipo bed and breakfast.
- 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 se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar incendios. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene los artículos en las superficies de cocción.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de placa de vitrocerámica o material similar que protejan las partes vivas.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

**Enhorabuena por** la compra de tu nueva placa de inducción.

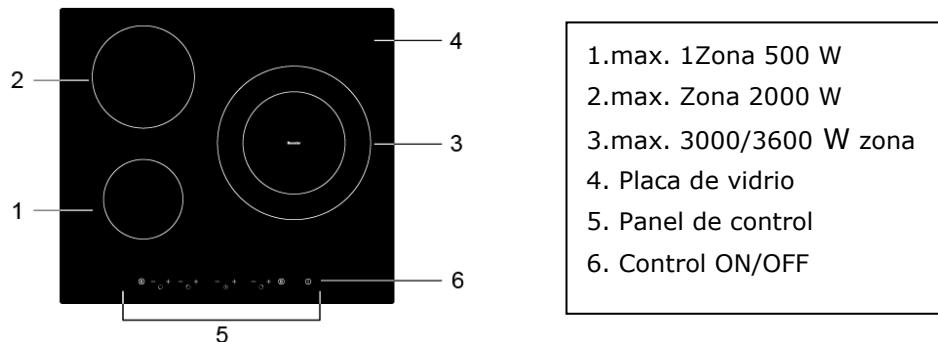
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

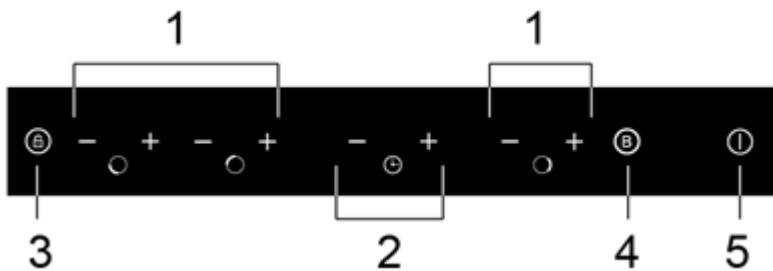
Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de su uso y mantenga esta Instrucción / Instalación Manual para futuras referencias.

## 2. Inducción del producto

### 2.1 Vista superior



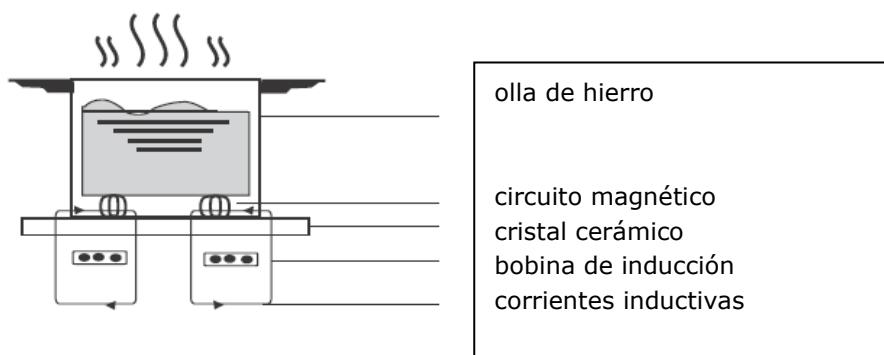
## 2.2 Panel de control



1. Llave reguladora de potencia
2. Tecla reguladora del temporizador
3. bloqueo de seguridad
4. Aumenta el control
5. Control ON/OFF

## 2.3 Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



## 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

## 2.5 Especificación técnica

Modelo	MC-IT7116B1-A
Zonas de cocción	3 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~
Energía eléctrica instalada	7100W

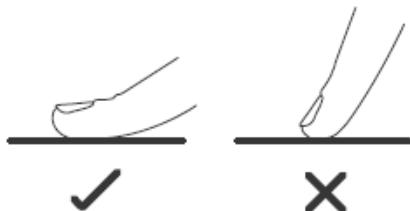
Tamaño del producto LxWxH (mm)	590X520X60
Dimensiones de la construcción AxB (mm)	560X490

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

### 3. Funcionamiento del producto

#### 3.1 Controles táctiles

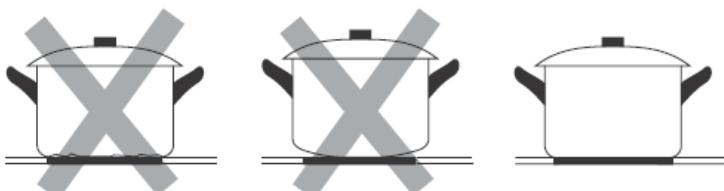
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Usa la bola de tu dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



#### 3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados

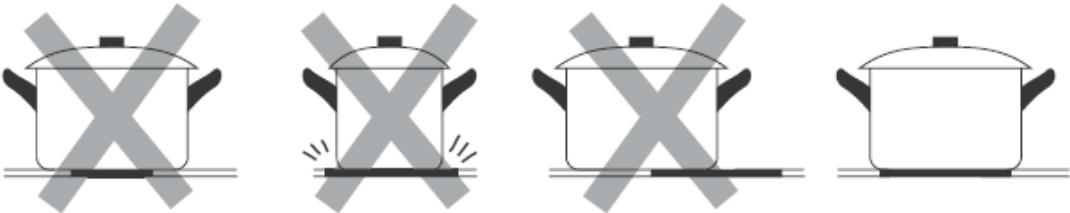
- 
- ⚠
  - Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la sartén.
  - Puede comprobar si su cocciones adecuada mediante larealización de una prueba de imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.
  - Si no tiene un imán:
    - Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
    - Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
  - Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados:acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- 

No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

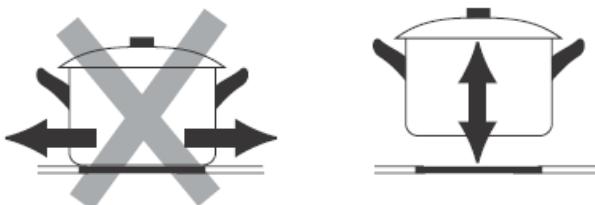


Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se asiente plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño

que la zona de cocción. Utilice paneles cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía un poco más amplia en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la encimera. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la placa de inducción: no se deslice o pueden rayar el vidrio.



### 3.3 Modo de empleo

#### 3.3.1 S decocción ácida

<p>Toca el control ON/OFF durante tres segundos. Después de encenderse, el timbre pita una vez, todas las pantallas muestran " - " o " - - ", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</li> </ul>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control " - " o " + ".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.</li> <li>• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.</li> </ul>	

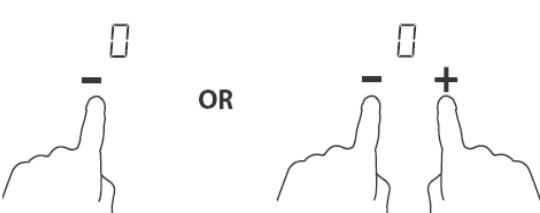
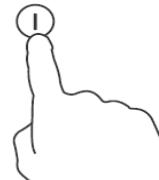
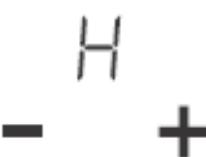
## **Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor**

Esto significa que:

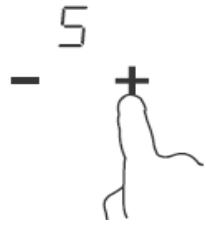
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

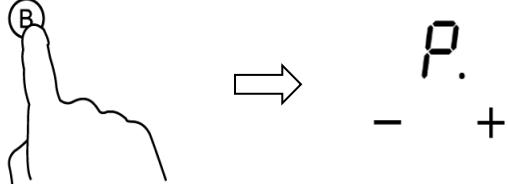
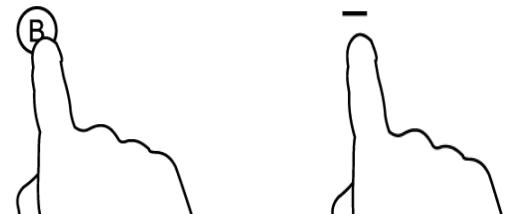
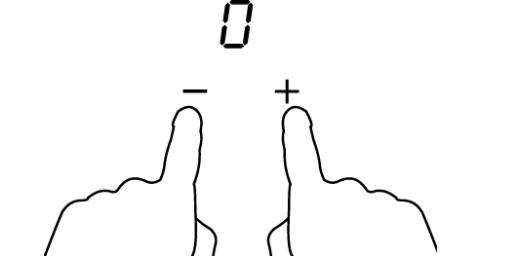
No se realiza ningún calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una bandeja adecuada en ella.

### **3.3.2 Inicio de cocción**

<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando "-" y "+" control juntos. Asegúrese de que la pantalla muestre "0"</p>	 <p>OR</p>
<p>Apague toda la placa de cocción tocando el control ON/OFF.</p>	
<p>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 desea calentar más sartenes, use la placa que todavía está caliente.</p>	

### **3.3.3 Uso de la función Boost**

<b>Activada la función boost</b>	
Seleccione la zona de calentamiento tocando el control "-" o "+".	

Al tocar el control de impulso, el indicador de zona muestra "P." y el alcance de potencia Max	
<b>Cancelar la función Boost</b>	
Al tocar el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.	
Tocando "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apaga y la función Boost se cancela automáticamente	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

### 3.3.4 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF se deshabilitan.

<b>Para bloquear los controles</b>	
Toca el control de bloqueo 	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Mantén pulsado el control de bloqueo durante un rato. 	



o la placa está en modo de bloqueo, todos los controles se desactivan excepto el ON/OFF  ou siempre se puede apagar la placa de inducción con el ON/OFF  control en una emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

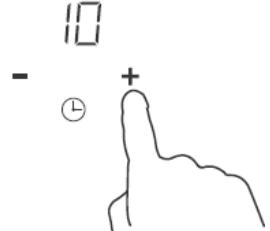
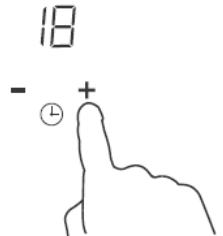
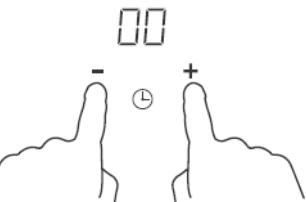
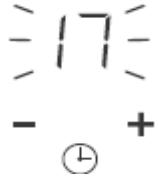
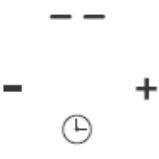
### 3.3.5 Control del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

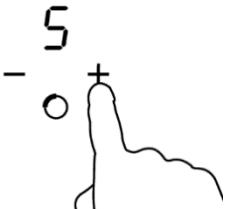
- a) Puedes usarlo como un minder de minutos. En este caso, el temporizador no desactivará ninguna zona de cocción cuando se aleje el tiempo de configuración.
- b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción después de que se aleje el tiempo establecido.  
El temporizador de máximo es de 99 min.

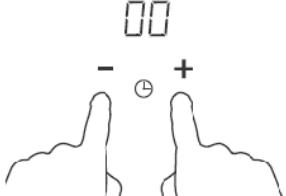
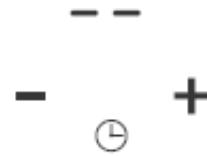
### **a) Uso del temporizador como cuidador de minutos**

#### **Si no está seleccionando ninguna zona de cocción**

<p>Make seguro que la placa de cocción está encendida. Nota: puede usar el minute minder incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque "+" los controles del temporizador. El minder El indicador comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Establezca la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para arrugar en pliegue por 1 minuto. Mantén pulsado el control del temporizador para arrugar o arrugar 10 minutos.</p>	
<p>Tocando el "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y el "00" se mostrará en el monitor.</p>	
<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará a contar hacia abajo Inmediatamente. La pantalla mostrará el resto y el indicador del temporizador parpadearán durante 5 segundos.</p>	
<p>El zumbador sonará durante 30 segundos y el temporizador el indicador muestra " - " cuando finaliza el tiempo de configuración.</p>	

### **b) Configuración del temporizador para desactivar una zona**

Set una zona	
<p>Toque el "-" o "+" de la cocción correspondiente zona Desea establecer el temporizador paraR</p>	

<p>Establezca la hora tocando el control o el control del temporizador</p> <p>Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez se arrugará en pliegue por 1 minuto.</p> <p>Mantén pulsado el control "-" o "+" del temporizador se arrugará en pliegue por 10 minutos.</p>	
<p>Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "00" se mostrará en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará a contar hacia abajo de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.</p>	
<p>Cuando caduque el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



Otra zona de cocción seguirá funcionando si se encienden previamente.

### 3.3.6 Tiempos de trabajo predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentarse inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

## 4. Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

## **4.1 Consejos de cocina**

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado.

### **4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz**

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas espesas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### **4.1.2 Filete a la plancha**

Para cocinar jugosos filetes sabrosos:

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Gire el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que lo deseas. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
5. Deje que el bistec descance en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

### **4.1.3 Para freír**

1. Elija un wok plano compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precalentar la sartén brevemente y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un ajuste más bajo, devuelva la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén calientes.
7. Servir inmediatamente.

## **4.2 Detección de artículos pequeños**

Cuando se ha dejado un tamaño inadecuado o una bandeja no magnética (por ejemplo, aluminio) o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) en la encimera, la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando la placa de inducción durante 1 minuto más.

## 5. Ajustes de calor

La configuración a continuación es solo directrices. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a ti.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li><li>• cocción a fuego lento suave</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• cocción a fuego lento</li><li>• cocinar arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panqueques</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• Abrasador</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucareros en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción.</li><li>2. Aplique un limpiador de placa de cocción mientras el vaso todavía está caliente (pero no caliente!)</li><li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li><li>4. Vuelva a encender la alimentación de la placa de cocción.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando se apaga la alimentación de la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Extreme el cuidado.</li><li>• Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajos es adecuado.</li><li>• Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.</li></ul>

Derrame de ebullición, derrite y derrames azucaros calientes en el vidrio	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, un cuchillo de paleta o un raspador de hoja de afeitar adecuado para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies de la zona de cocción caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fría de la placa de cocción.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño para platos o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en vidrio' arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminar las manchas dejadas por los derretimientos y alimentos azucaros o efectos de contagio tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un raspador es afilado. Uso con extremo cuidar y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Efectos de contagio en el controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción.</li> <li>2. Absorbe el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la alimentación de la placa de cocción.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa de cocción puede pitir y girarse apaga y los controles táctiles puede no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.</li> </ul>

## 7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Sin energía.	Asegúrese de que la placa de inducción sea conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Compruebe si hay una potencia interrupción en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un calificado técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Ver sección 'Uso de la placa de inducción' para obtener instrucciones.

Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el mandos.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la bola de su dedo cuando toque los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes ásperos.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'Cuidado y limpieza'.
	Estropajos inadecuados, abrasivos o productos de limpieza que se utilizan.	
Algunas sartenes hacen ruidos de crujidos o chasqueos.	Esto puede ser causado por el construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales) vibrando de manera diferente).	Esto es normal para utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un bajo zumbido cuando se usa en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe calmarse o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su la placa de inducción ha pasado a evitar que la electrónica sobrecalentamiento. Puede continuar Ejecutar incluso después de haber girado el placa de inducción apagada.	Esto es normal y no necesita acción. No apague la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador está funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede Detectar el pan porque no lo es adecuado para la cocción por inducción.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'.
	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella.	Centra la sartén y asegúrate de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado sola inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Tenga en cuenta el error letras y números, cambiar la potencia de la placa de inducción fuera de la pared, y póngase en contacto con un técnico cualificado.

## 8. Visualización e inspección de errores

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desmontar la placa de la superficie de trabajo.

### Solución de problemas

- 1) Códigos de error provocados por fallos ;

Código de error	Problema	Solución
<b>Recuperación automática</b>		
E1	El voltaje de alimentación está por encima del voltaje nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal.
E2	El voltaje de alimentación está por debajo del voltaje nominal.	Encendido después de que la fuente de alimentación es normal.
E3	Sensor de placa cerámica de alta temperatura. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Sensor de placa cerámica de alta temperatura. (2#)	Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.
E5	Alta temperatura de IGBT. (1#)	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Alta temperatura de IGBT. (2#)	Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, reemplace el ventilador.
<b>Sin recuperación automática</b>		
F3/F6	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica- -cortocircuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuitoabierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Error del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Sensor de temperatura de la fallaIGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Reemplace la placa de alimentación.
FC /FD	Sensor de temperatura de la fallaIGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 2#)	

2) Falla específica y solución

<b>Fracaso</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución A</b>	<b>Solución B</b>
El LED no vemos cuando la unidad está enchufada.	No hay alimentación suministrada.	Verifique si el enchufe está bien asegurado en la toma de corriente y esa toma de corriente está funcionando.	
	Error de conexión de la placa de alimentación accesoria y la placa de visualización.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación accesoria está dañada.	Reemplace la placa de alimentación accesoria.	
	La placa de visualización está dañada.	Reemplace el tablero de visualización.	
Algunos botones no pueden funcionar o la pantalla LED no es normal.	La placa de visualización está dañada.	Reemplace el tablero de visualización.	
El indicador de modo de cocción se enciende, pero la calefacción no se inicia.	Alta temperatura de la encimera.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algo mal con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, sustituya el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	Reemplace la placa de alimentación.	
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea " <u>u</u> ".	El tipo de panorámica es incorrecto.	Use la olla adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de panorámico está dañado, reemplace la placa de alimentación.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobre calentado;	La unidad está sobre calentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían " <u>u</u> ".	La placa de alimentación y la placa de visualización conectada falla;	Compruebe la conexión.	
	El tablero de visualización de la parte de comunicación está dañado.	Reemplace el tablero de visualización.	

	El tablero principal está dañado.	Reemplace la placa de alimentación.	
El motor del ventilador suena anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anterior es el juicio y la inspección de fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño a la placa de inducción.

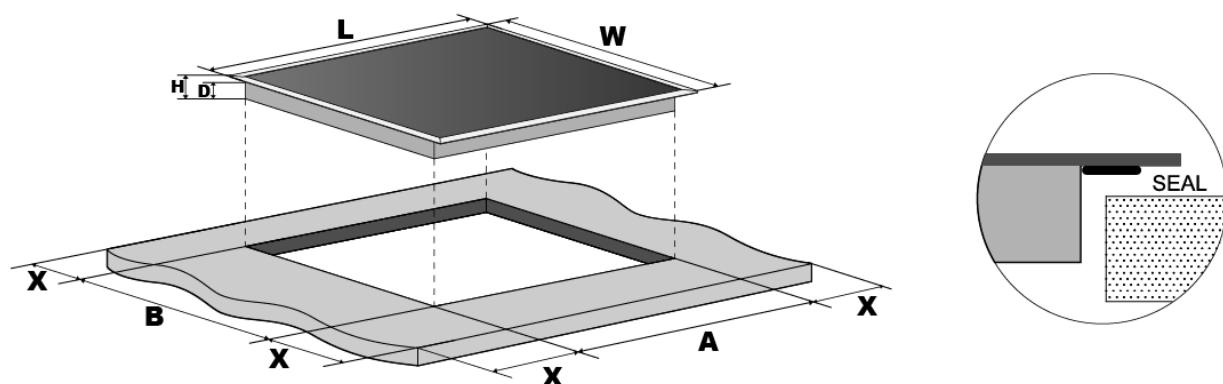
## 9. Instalación

### 9.1 Selección de equipos de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, se conservará un espacio mínimo de **5 cm** alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

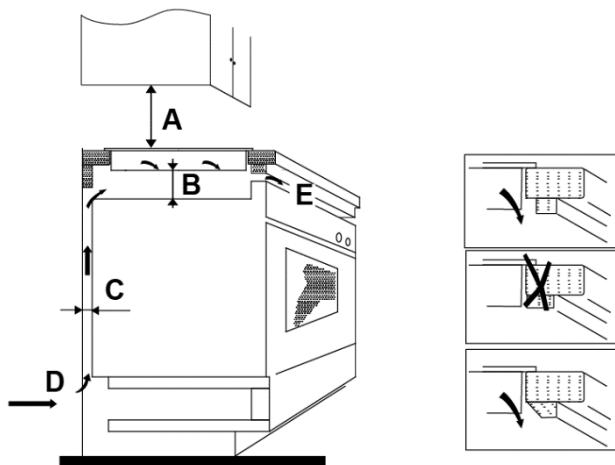


L (milímetro)	W(mm)	H (milímetro)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (milímetro)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción de la dirección esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5mm

## 9.2 Antes de instalar la encimera, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor..
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación de la red se incorpora en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado local permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- You consultar a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda con respecto a la instalación.
- You utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

## 9.3 Despues de instalar la encimera, asegúrese de que

- El cable de la fuente de alimentación no es accesible a través de las puertas del armario o cajones.
- Aquí hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala sobre un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

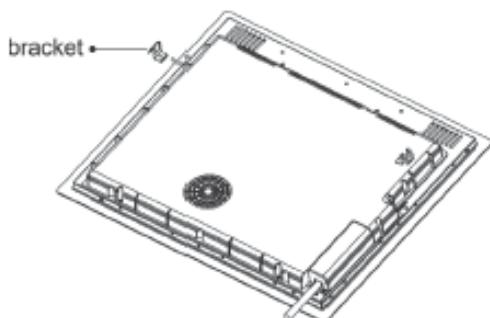
## 9.4 Antes de localizar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la encimera.

## 9.5 Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para que se adapte a diferentes espesores de mesa.



## 9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la encimera.
3. La placa de inducción se instalará de manera que pueda garantizarse una mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa resistirán el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

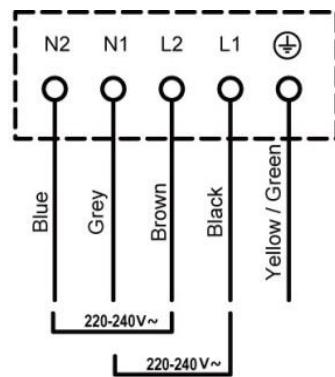
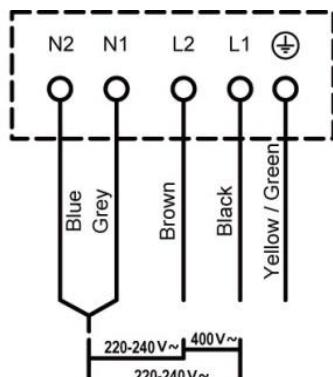
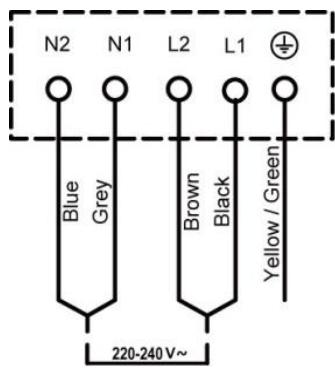
## 9.7 Conexión de la placa de alimentación a la red eléctrica

 Esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación de la red solo por una persona adecuadamente calificada.

Antes de conectar la placa de alimentación a la red eléctrica, compruebe que:

1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia extraída por la placa.
  2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de clasificación
  3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.
- Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
- El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no excederá los 75°C en ningún punto.

 Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Una modificación solo debe ser realizada por un electricista calificado.



- Si el cable está dañado o por reemplazar, la operación debe ser realizada por un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado por técnicos autorizados solamente.

 <b>ELIMINACIÓN: No deseche este producto como municipal sin clasificar desperdiciar. Colección de dichos residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.</b>	<p>Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara en el camino equivocado.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.</p> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.</p>
--	---