



# Placa de cristal vitrocerámico

Manual de instalación y funcionamiento

**KA80610F**

Para evitar el riesgo de accidentes y de dañar la vitrocerámica, es esencial leer este manual de funcionamiento antes de instalarla o usarla por primera vez. Conserve este manual para consultas posteriores.

P/No. : MFL38527304

# ***Estimado cliente:***

---

Lea atentamente este manual de funcionamiento.

Sobre todo lea la sección "seguridad" de las primeras páginas.

Conserve este manual de funcionamiento para consultas posteriores.

Entréguelo a los posteriores propietarios del aparato.

## **En el texto se utilizan los siguientes símbolos:**



### **Información de seguridad**

- **Advertencia:** información relativa a su seguridad personal.

- **Importante:** información para evitar dañar el aparato.



### **Información y consejos prácticos**



### **Información medioambiental**

1. Estos números indican paso a paso cómo utilizar el aparato.

2. ...

3. ...

Este manual de funcionamiento contiene información sobre los pasos que puede seguir para rectificar un posible funcionamiento defectuoso. Consulte la sección "Qué hacer si...".


# Contenidos

---

<b>Seguridad</b> .....	<b>4-7</b>
<b>Utensilios de cocina adecuados</b> .....	<b>8-9</b>
<b>Descripción del electrodoméstico</b> .....	<b>10</b>
Zonas de cocción y control.....	10
<b>Funciones principales del aparato</b> .....	<b>11</b>
<b>Manual de instrucciones</b> .....	<b>12-18</b>
Antes de su primer uso .....	12
Funcionamiento de la vitrocerámica .....	12
Elegir la zona de cocción .....	13
Ajuste del nivel de calor.....	14
Selección de la zona de calor.....	15
Selección doble .....	16
Bloqueo para niños .....	17
Selección ovalada .....	17
Temporizador.....	18
<b>Usos, tablas y consejos</b> .....	<b>20</b>
Gráfico para configurar las zonas de cocción .....	20
Tabla para ajustar la zona de calentamiento .....	21
<b>Limitador de tiempo automático</b> .....	<b>22</b>
<b>Limpieza y cuidados</b> .....	<b>23-24</b>
<b>Instrucciones de instalación</b> .....	<b>25-33</b>
Datos técnicos .....	25
Normativas, normas, directivas .....	26
Instrucciones de seguridad para el instalador .....	27
Conexión eléctrica.....	28
Montaje.....	30
<b>Solución de problemas</b> .....	<b>34-36</b>
<b>Asistencia técnica</b> .....	<b>37</b>


# Seguridad

---


-  Los aspectos de seguridad de esta aplicación cumplen las normas técnicas aceptadas y las normas IEC. No obstante, como fabricantes, también creemos que es nuestra responsabilidad que se familiarice con las siguientes instrucciones de seguridad.


## Seguridad eléctrica


- Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
- Sólo el personal cualificado puede realizar la instalación y conexión del nuevo aparato.
- Sólo nuestro personal de mantenimiento aprobado puede reparar el aparato. Las reparaciones de personas sin experiencia pueden causar heridas o graves defectos de funcionamiento. Si es necesario reparar el aparato, llame a su centro de servicio local.

 Siga estas instrucciones, de lo contrario la garantía no cubrirá los posibles daños.


- Los aparatos de montaje nivelado sólo pueden utilizarse si están instalados en armarios adecuados y en lugares de trabajo que cumplan las normas aplicables. Esto garantiza protección suficiente contra descargas eléctricas, como requiere el organismo de certificación.
- Si el aparato funciona mal o se rompe:
  - apague todas las zonas de cocción y llame al Centro de Servicio.


 Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. No vuelva a utilizar la vitrocerámica hasta que se haya cambiado la superficie de cristal.

 Cuando utilice la vitrocerámica, no use papel de aluminio, productos envueltos en él ni comida congelada en utensilios de cocina de aluminio.

 Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o persona cualificada para poder evitar posibles peligros.

## Seguridad para niños

 **ATENCIÓN:** Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

 Este aparato no está concebido para que lo utilicen niños pequeños ni personas discapacitadas a menos que una persona responsable los supervise de forma adecuada para garantizar que pueden utilizar el aparato con seguridad.

Debería vigilarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Las zonas de cocción se calentarán cuando cocine. Por lo tanto, aleje siempre a los niños pequeños del aparato.

Aunque la vitrocerámica está equipada con un bloqueo del control, las superficies pueden seguir calientes.

## Seguridad durante su uso

- Este aparato sólo puede utilizarse para cocinar y freír con normalidad en el hogar. No está diseñada para fines comerciales ni industriales.
- No utilice la vitrocerámica para calentar la sala.
- Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos cerca de la vitrocerámica. Los cables de conexión no deben tocar la superficie caliente.
- Las grasas y aceites sobrecalentados pueden arder rápidamente. Debe supervisar la comida cuando caliente grasas o aceite.
- Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.
- Mantenga los paneles de control limpios y secos.
- No coloque elementos combustibles sobre la vitrocerámica.
- No debe guardar elementos combustibles ni botes de aerosol bajo la vitrocerámica.
- Los cables de servicio de los aparatos eléctricos no deben tocar las placas calientes. Eso podría dañar la vitrocerámica y el aislamiento del cable.


# Seguridad

---

## Seguridad durante la limpieza

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un chorro de vapor ni con un limpiador de alta presión.
- Limpie la vitrocerámica conforme a las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.
- No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- El limpiador por vapor no debe usarse para limpiar los quemadores de una cocina.

## Cómo evitar daños al aparato

- No use la zona de cocción como encimera ni como espacio de almacenamiento.
  - Tenga cuidado con los bordes al mover cacerolas y sartenes.
  - No coloque en las zonas de cocción sartenes vacías ni deje las zonas sin nada encima.
  - La vitrocerámica es muy resistente e insensible a cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible. Puede dañarse si le caen encima objetos muy duros o afilados.
  - Tenga mucho cuidado al utilizar cacerolas de hierro fundido o con bordes rugosos. Al moverlas puede rayar el cristal.
  - Si el azúcar o una mezcla con azúcar caen sobre la zona de cocción caliente y se funde, quítelo inmediatamente cuando aún está caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie al quitarlo.
-  **Importante:** corre el riesgo de quemarse cuando se usa el rascavidrios sobre una zona de cocción caliente.
- Aleje de la superficie de la vitrocerámica objetos o materiales que pueden fundirse, como utensilios plásticos, papel de aluminio o envoltorios de cocina. Si se han derretido materiales o alimentos sobre la superficie vitrocerámica, también deben limpiarse inmediatamente.

---

## Desechar aparatos viejos



**ADVERTENCIA:** antes de tirar aparatos viejos, hágalos inservibles para que no puedan suponer peligros.

**Para ello, una persona cualificada debe desconectar el aparato de los circuitos del hogar.**

Para proteger el medio ambiente, es importante tirar los aparatos viejos de la forma correcta.

- No tire el aparato junto a la basura doméstica.
- Puede obtener información sobre las fechas de recogida o sobre los lugares de vertido públicos en su ayuntamiento u oficina de salud medioambiental.

**Nota:** humedad alrededor de la vitrocerámica.

La humedad podría proceder de la madera y la vitrocerámica cuando ésta se utiliza por vez primera o cuando no se utiliza durante mucho tiempo.

Esto no es una avería de la vitrocerámica.

# Utensilios de cocina adecuados

## Cacerolas y sartenes

Cuanto mejor sea la cacerola, mejor serán los resultados de cocción.

- Puede reconocer las cacerolas y sartenes buenas por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.



- Al comprar cacerolas y sartenes nuevas, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes suelen indicar sólo el diámetro del borde.
- Las cacerolas con bases de aluminio o de cobre pueden causar descoloramiento metálico en la superficie vitrocerámica que es muy difícil o imposible de quitar.
- Tenga mucho cuidado al utilizar cacerolas de hierro fundido o con bases dañadas rugosas o con rebaba. Se pueden provocar rayas si se deslizan por la superficie.
- Cuando están frías, las bases de las cacerolas suelen arquearse un poco hacia dentro (cóncavas). Nunca deben arquearse hacia fuera (convexas).
- Si utiliza cacerolas y sartenes especiales (p. ej. una olla a presión, una olla para cocinar a fuego lento, wok, etc.) siga las instrucciones del fabricante.

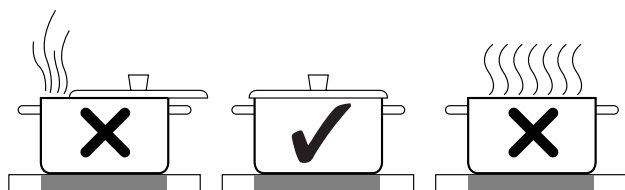
## Información general

- La base debe estar siempre limpia y seca.
- Para evitar rayas antiestéticas en la vitrocerámica, no deslice las cacerolas ni las sartenes; elévelas para cambiarlas de posición.
- Puede producir rayas con granos de arena (p. ej. después de lavar verduras) que se arrastran con la cacerola por la superficie de cocción.
- Utilice siempre cacerolas grandes para platos con mucho líquido para que no se derrame nada al hervir.

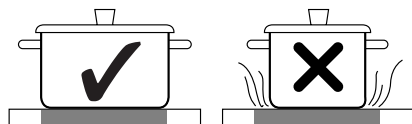
## Sugerencias para el ahorro de energía

Para ahorrar mucha y valiosa energía, acate los siguientes aspectos:

- Coloque siempre las ollas y sartenes sobre la placa antes de encender la zona de cocción.
- La suciedad presente en las zonas de cocción y en la base de las ollas incrementan el consumo de energía.
- Siempre que sea posible, coloque firmemente la tapa a ollas y sartenes, de tal forma que permanezcan totalmente cubiertas.



- Apague la placa vitrocerámica antes de que finalice el tiempo de cocción a fin de utilizar el calor residual para mantener caliente la comida o para fundir alimentos.
- Lo más recomendable es utilizar sartenes y ollas del mismo tamaño que la placa de cocción.

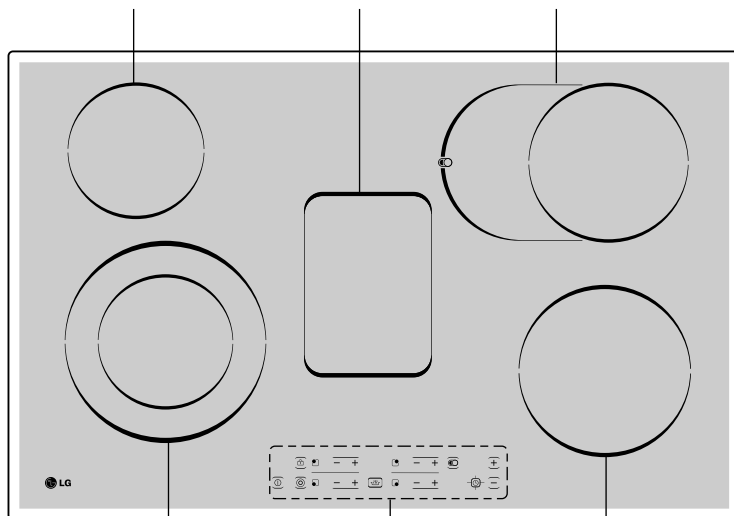


- Si utiliza una olla a presión, el tiempo de cocción se reduce hasta en un 50%.

# Descripción del electrodoméstico

## Zonas de cocción y control

Zona de cocción 1200W 15cm      Zona de calor 270W 14X20cm      Zona de cocción 2400W (Ovalada) 26cm

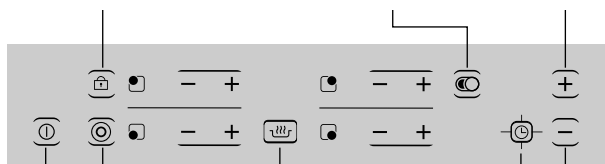


Zona de cocción 2200W (Doble) 22cm      Panel de control táctil      Zona de cocción 1800W 19cm

Bloqueo para niños

Selección ovalada

Aumento del temporizador (+)



Encendido/apagado (ON/OFF)

Doble Calentamiento

Temporizador

Reducción del temporizador (-)

# Funciones principales del aparato

---


- **Zonas de cocción:** la unidad dispone de cristal vitrocerámico.
- **Control táctil:** su dispositivo se acciona mediante un panel de control táctil.
- **Fácil de limpiar:** la ventaja de la superficie de cocción de cristal vitrocerámico y del panel de control táctil es que son fácilmente accesibles. Su superficie plana es muy cómoda de limpiar.
- **Indicadores de función y control:** los indicadores digitales facilitan información sobre los ajustes realizados, las funciones activadas, así como el calor residual de la correspondiente zona de cocción.
- **Dispositivo de seguridad:** este dispositivo de seguridad por corte garantiza que todas las zonas de cocción se desactiven si se pulsa el botón de encendido/apagado (On/Off), o si no se selecciona ningún nivel de potencia en un período de 10 segundos.
- **Encendido/apagado:** enciende o apaga la unidad con sólo un toque.
- **Bloqueo para niños:** con este sensor se puede bloquear la placa vitrocerámica como medida de seguridad para los niños. Si pulsa este sensor una vez más, el Bloqueo para niños se desactivará. El sensor debe mantenerse pulsado durante 3 segundos para que se active.
- **Sensor doble:** con este sensor puede seleccionar los focos de cocción exteriores.
- **Sensor de calentamiento:** con este sensor puede ajustar el nivel de calor.
- **Indicador de calor residual:** en la pantalla aparecerá una " **H** " correspondiente al calor residual en caso de que la zona utilizada esté a una temperatura demasiado elevada y entrañe algún peligro. A medida que esta zona se enfríe, la pantalla cambiará a " **h** ". Esta pantalla permanecerá encendida hasta que la superficie se enfríe lo suficiente.
- **Temporizador:** todos los focos se pueden apagar automáticamente utilizando el temporizador de que dispone la unidad. Una vez finalizado el tiempo de cocción indicado, el foco se apagará de forma automática.
- **Aumentar (+) / Disminuir (-):** con estos sensores puede ajustar el nivel de calor y el temporizador.

# Manual de instrucciones

## Antes de su primer uso

### Limpieza inicial

Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador de vitrocerámicas.

 **Importante:** no utilice limpiadores cáusticos ni abrasivos. Podría dañar la superficie.

## Funcionamiento de la vitrocerámica


### Teclas de control táctil

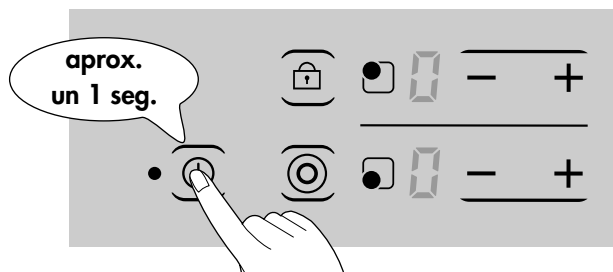
Para utilizar una tecla táctil, coloque el dedo presionándola.

### Encendido del aparato


Toda el aparato se enciende con la tecla "On/Off" (  ).

Toque la tecla "On/Off" durante un segundo aproximadamente.

La pantalla mostrará .



La pantalla digital mostrará  y se encenderá el indicador siguiente a ON/OFF.

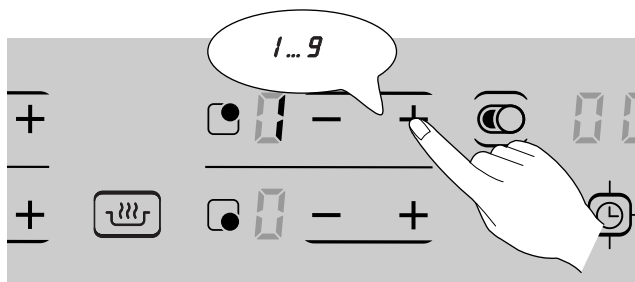
 Una vez pulsada la tecla "On/Off" para encender el aparato, debe seleccionar una de las zonas de cocción en menos de 10 segundos con las teclas de selección de zona de cocción. De lo contrario el aparato se apagará de nuevo por seguridad.



**ADVERTENCIA:** Su placa vitrocerámica dispone de un indicador del calor residual en cada foco. Este indicador le avisará cuando haya utilizado una de las zonas de cocción y ésta aún permanezca caliente, evitando posibles quemaduras. Por lo tanto, evite tocar el foco de la placa mientras el indicador esté encendido. Aunque haya apagado la vitrocerámica, el indicador "H"/"h" permanecerá encendido mientras ésta aún conserve calor. Si ha retirado la cazuela de la vitrocerámica pero ésta aún no se ha apagado, el indicador "H"/"h" parpadeará mostrando el nivel de potencia seleccionado.

## Elegir la zona de cocción

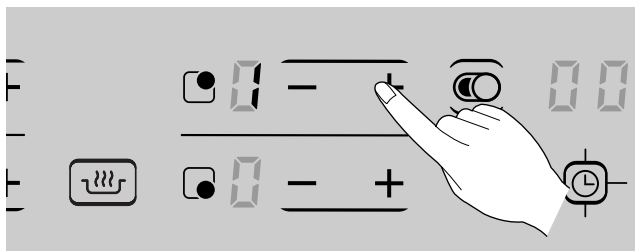
Para configurar y ajustar el nivel de potencia ( 1 a 9 ) al cocinar, pulse el sensor de la zona de cocción correspondiente: " + ", " - ".



# Manual de instrucciones

## Ajuste del nivel de calor

Para seleccionar la zona de cocción necesaria y ajustar el nivel de calor, pulse el sensor del foco **+** / **-** correspondiente.




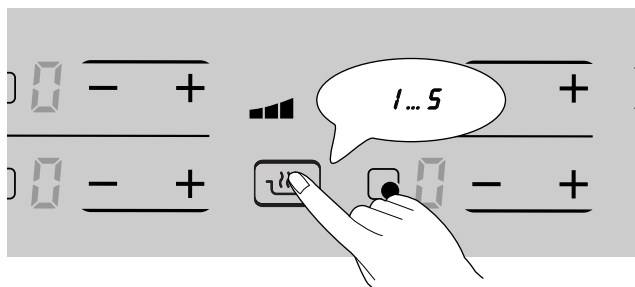
Utilice el sensor "**+**" para aumentar el nivel de potencia, y el sensor "**-**" para su reducción.









**T<sub>ip</sub>** Si pulsa el sensor "**-**", cuando llegue a cero se apagarán los focos.



1. Para un ajuste rápido cuando se visualiza el nivel de potencia "0". Pulse el sensor "**+**" o "**-**".  
La primera vez que pulse el sensor "**-**", el nivel de potencia se fijará en "**9**".  
La primera vez que pulse el sensor "**+**", el nivel de potencia se fijará en "**1**".  
Si el nivel de potencia está fijado en "**9**" y quiere apagar el foco, pulse el sensor "**+**" una vez más y el nivel de potencia cambiará a "**0**".
2. Para un ajuste más rápido, pulse uno de los sensores "**+**" o "**-**" tantas veces como sea necesario hasta llegar al valor requerido.
3. Para proteger al usuario.  
Si uno de los sensores se mantiene pulsado durante más de 9 segundos en la pantalla del temporizador aparecerá "**E1**". Para su eliminación, pulse el sensor de encendido/apagado. Esta función no está relacionada con el sensor del temporizador.

## Selección de la zona de calor

Para configurar y ajustar el nivel de calentamiento (1 a 5) para calentar, pulse el sensor  .




1. La primera vez que pulse el sensor  el nivel de calentamiento se fijará en "3" y aparecerá el símbolo  en la pantalla. Utilice el sensor  para aumentar el nivel de calentamiento. Para apagar la zona de calentamiento, pulse el sensor  cuando el nivel de calentamiento esté en el nivel 5. Para encender la zona de calentamiento de nuevo, pulse el sensor  . El nivel de calentamiento se fijará en el nivel 1 y aparecerá el símbolo  en la pantalla.
2. Para proteger al usuario... Si el sensor  se mantiene pulsado durante más de 9 segundos, la zona de calentamiento se apagará. Para ajustar el nivel de calentamiento de nuevo, pulse el sensor  .

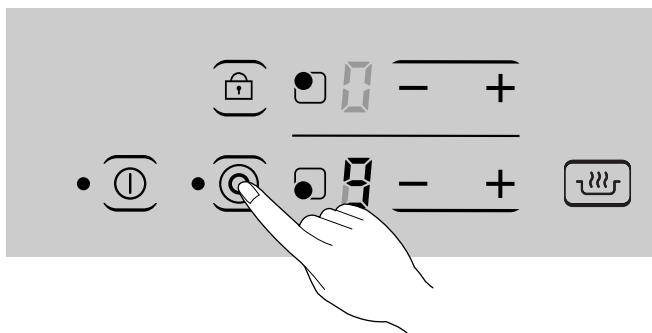
 **ADVERTENCIA:** la zona de calentamiento dispone de un indicador de calor residual  . El indicador avisa al usuario de que la zona se ha utilizado recientemente y aún está caliente. Por lo tanto, nunca toque la zona de calentamiento cuando el indicador esté encendido. La luz del indicador se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

# Manual de instrucciones



## Selección doble

Defina el nivel de potencia deseado para el foco de la parte superior izquierda.


Para encender otro foco de la parte superior izquierda (Doble), pulse el sensor .

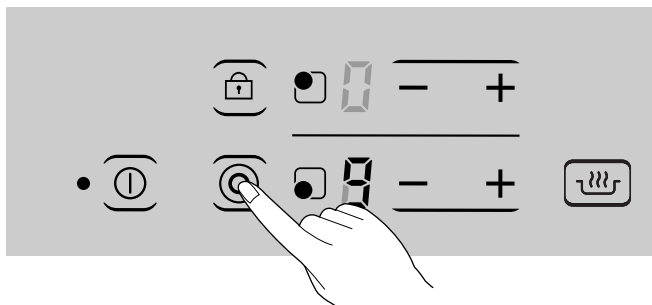


**T<sub>ip</sub>** El último ajuste del foco individual se restablecerá automáticamente cuando se desactive la selección doble.

Si se han activado ambas partes del foco, el nivel de calor de esta zona se controlará pulsando los sensores "  ", "  ".

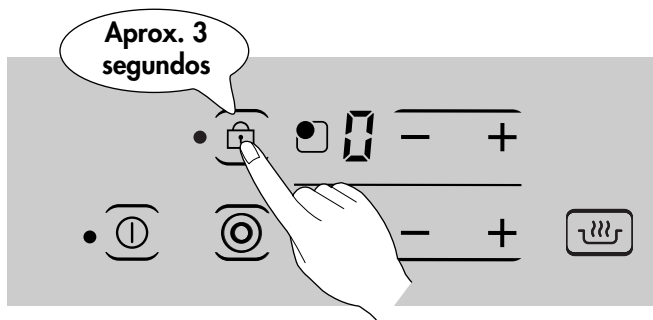
**T<sub>ip</sub>** La selección doble se puede desactivar del siguiente modo:

- seleccione el sensor  correspondiente a la "Selección doble".



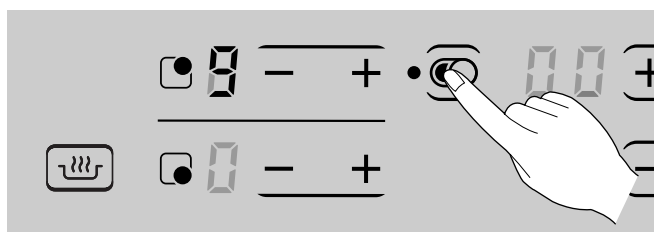
## Bloqueo para niños

Con este sensor se puede bloquear la placa vitrocerámica como medida de seguridad para los niños. Si pulsa este sensor una vez más, el Bloqueo para niños se desactivará.



## Selección ovalada

Con esta tecla se activa la posición izquierda de la zona de cocción derecha. Si se han activado ambas partes del foco, el nivel de calor de esta zona se controlará pulsando los sensores " - ", " + ". El último ajuste del foco individual se restablecerá automáticamente cuando se desactive la selección oval.

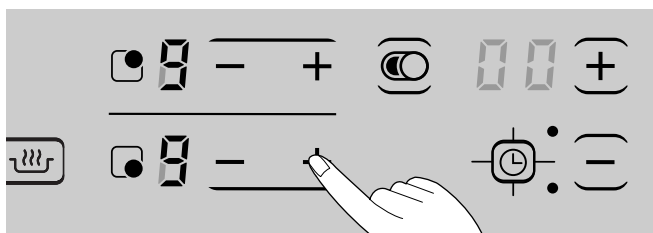



# Manual de instrucciones

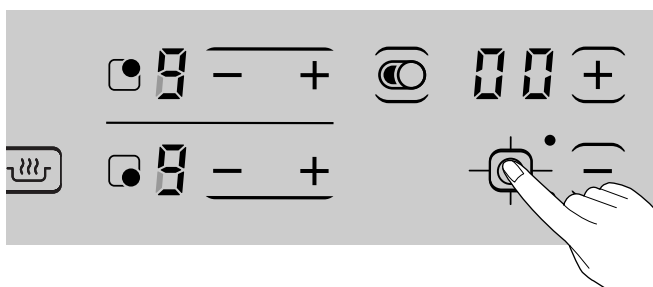
## Temporizador

La duración de la cocción puede ser establecida mediante el temporizador integrado para todas las placas. Una vez alcanzado el término de la duración, la placa se apagará automáticamente.

1. Utilizando la tecla de la placa, seleccione la placa necesaria y configure el nivel de calor requerido.

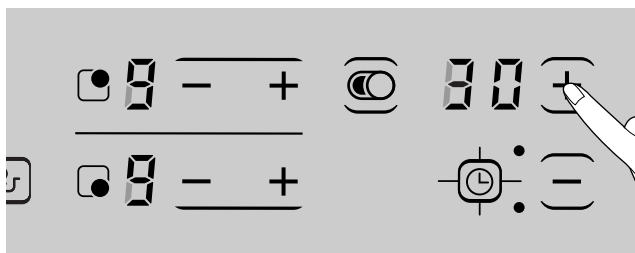


2. Toque la tecla  (TEMPORIZADOR) para activar la función del temporizador para esta placa. 00 aparecerá en pantalla.



- Tip** El LED lateral de la placa seleccionada alrededor de la tecla del temporizador se iluminará y parpadeará intermitentemente.

3. Mediante la tecla  $\oplus$  o  $\ominus$ , configure o ajuste el período de tiempo necesario (por ejemplo, 30 minutos).



Después de unos segundos, el temporizador se iniciará automáticamente y mostrará el tiempo restante hasta su desconexión.

Una vez finalizado el tiempo de cocción establecido, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.

**Tip** Para configurar más rápidamente el temporizador, deje su dedo sobre la tecla  $\oplus$  o  $\ominus$  hasta alcanzar el valor deseado. Si primero activa la tecla  $\ominus$ , la configuración de tiempo comenzará en 99 minutos. Sin embargo, si la primera es la tecla  $\oplus$ , la configuración de tiempo comenzará en 30 minutos. Si continúa presionando la tecla  $\oplus$  o  $\ominus$ , la configuración de tiempo aumentará o se reducirá.

### **Visualización del tiempo de cocción restante**

Si presiona la tecla del temporizador una vez más, la ventana de visualización mostrará el tiempo de cocción restante en la zona de cocción seleccionada.

# Usos, tablas y consejos

## Gráfico para configurar las zonas de cocción

Ajuste de calor		adecuado para
9 o rapidez	Calentar	Hervir un líquido.
7-9	Dorar mucho o freír con mucho aceite	Dorar carne, calentar mucho aceite para freír o saltear. Mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.
6-7	Asar o freír	Freír carne, escalope, cordon bleu, chuletas, crepes, empanadillas, salsa rubia, asados suaves, salchichas, hígado, huevos.
4-5	Hervir	Cocinar mayores cantidades de comida, guisos y sopas, patatas al vapor, cocinar caldos
3-4	Hacer al vapor	Verduras al vapor o carne estofada, cocinar arroz con leche
2-3	Hervir a fuego lento	Hervir a fuego lento arroz o platos con leche, hacer al vapor cantidades más pequeñas de patatas o verduras, calentar comidas listas para servir.
1-2	Fundir	Tortillas esponjosas, salsa holandesa, mantener calientes los platos, derretir mantequilla, chocolate, gelatina de miel
0		Apagado

### Nota:

El ajuste de calor indicado en la tabla superior es sólo como guía de referencia. Debe ajustar el calor al estado de la sartén y de la comida.

## Tabla para ajustar la zona de calentamiento

La zona de calentamiento se utiliza para la fermentación, para mantener el calor de la comida o para fundir ciertos alimentos de acuerdo con cada nivel.

Nivel de calentamiento		Adecuado para
5	Fundir	<sup>1)</sup> Chocolate
4	Mantener el calor (Alto)	Bacon, pavo/pollo, pizza, empanadas, hamburguesas, chuletas de cerdo, fritos.
3	Mantener el calor (Medio)	Salsas, huevos, galletas, bollería, carne (ternera, cerdo, cordero), estofados, verduras, bollos (reellenos).
2	Mantener el calor (Bajo)	Bollos (sin relleno), calentar platos vacíos
1	Fermentación	Yogures, pan
0		Sin definir.

Para obtener mejores resultados, cubra todos los alimentos que deje en la zona de calentamiento con una tapa. Cuando caliente repostería o pan, no los cubra completamente para permitir que salga el vapor.

<sup>1)</sup> La zona de calentamiento es más apropiada que la zona de cocción cuando se trata de fundir chocolate, por ejemplo. Sin embargo, se recomienda utilizar esta última con el fin de fundirlo más rápidamente.

### Nota:

Los ajustes de calentamiento indicados anteriormente se facilitan sólo a modo de referencia. Debe adaptar los ajustes de calor a las características de la cazuela y de los alimentos en cuestión.




**Advertencia:** si coloca alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento, estos podrían estropearse. No utilice papel de aluminio en la zona de calentamiento ni envoltorios de plástico para cubrir los alimentos.

# Limitador de tiempo automático

---

Si se utiliza un elemento durante un tiempo prolongado sin cambiar los ajustes, se activará el limitador de tiempo automático.

Así, el nivel de potencia se fija en "0" automáticamente.

Si pulsa "+", "-" o , el foco se restablecerá. La tabla siguiente muestra los tiempos de activación del limitador automático.

## \*Foco radiante

Ajuste de calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Máy.	6h		5h		4h	1,5h			

## \* Foco de calentamiento

Ajuste de calentamiento	1	2	3	4	5
Máy.	10h				

## \*Control de nivel de potencia automático

El nivel de potencia que se muestra puede diferir del nivel de potencia real en un ajuste de temperatura elevado.

Para evitar que la vitrocerámica se caliente excesivamente, el nivel de potencia se controla automáticamente.

# Limpieza y cuidados

---

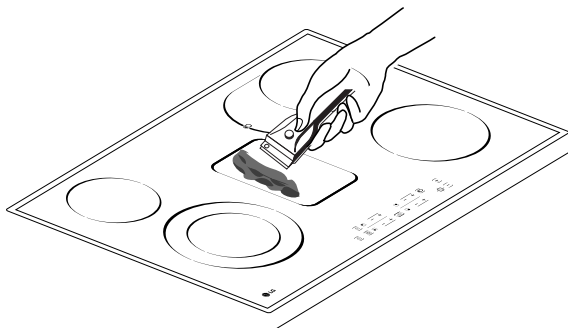
## Poca suciedad

1. Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y unas gotas de limpiador de vitrocerámicas.
2. Después séquelo frotando con un paño limpio. No deben quedar restos de limpiador en la superficie.
3. Limpie concienzudamente toda la superficie vitrocerámica una vez a la semana con un limpiador para acero inoxidable o vitrocerámica disponible en tiendas.
4. Después limpie la superficie vitrocerámica con agua abundante y séquela frotándola con un paño limpio sin hilos.

## Manchas rebeldes

1. Para quitar la comida que ha rebosado o salpicaduras rebeldes, use un rascavidrios.
2. Coloque el rascavidrios en una esquina de la superficie vitrocerámica.
3. Quite la suciedad deslizando la cuchilla por la zona.

**Tip** Puede conseguir espátulas para cristal y productos para vitrocerámicas adecuados, p. ej. CERA CLEAN, cerafix, sidol para vitrocerámica + acero, en su ferretería local.



# Limpieza y cuidados

## ⚠ Problemas de suciedad


1. Limpie azúcar, plástico fundido, papel de aluminio u otros materiales que se puedan derretir utilizando una espátula, procediendo de forma inmediata y mientras aún está caliente.

⚠ **Importante:** al utilizar una espátula cuando la zona de cocción está caliente podría quemarse.

2. A continuación, limpie la vitrocerámica normalmente cuando ya se haya enfriado.

**Tip** Si la zona de cocción en la que se ha fundido algún alimento ya está fría, caliéntela de nuevo para limpiarla.

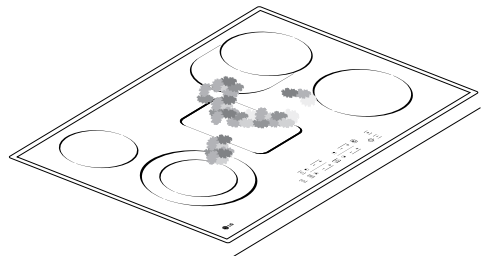
Los rayones o marcas de la superficie del cristal vitrocerámico hechas con bordes afilados de la base de alguna cazuela, no se pueden reparar. Sin embargo, no afectan al funcionamiento de la vitrocerámica.

 Dado que el calor se genera en la cazuela, los alimentos que caigan a la superficie del cristal vitrocerámico no se queman demasiado.

⚠ **Importante:** ¡No utilice productos de limpieza cuando la superficie del cristal vitrocerámico aún esté caliente! Debe aclarar la superficie con agua a fin de retirar los productos de limpieza utilizados ya que éstos pueden ser abrasivos y ocasionar daños la próxima vez que utilice la vitrocerámica. No emplee productos de limpieza agresivos como pulverizadores para el grill o el horno, evite igualmente el uso de estropajos o limpiadores abrasivos en las cazuelas.

**Tip** Limpie la superficie del cristal vitrocerámico después de cada uso, cuando no esté demasiado caliente o cuando ya se haya enfriado.


Esto evitará que se quemen restos que pudieran haber caído en la vitrocerámica. **Retire cualquier resto o marca de agua, gotas de aceite o manchas utilizando una espátula de metal** junto con un limpiador para vitrocerámicas o acero inoxidable.



# Instrucciones de instalación

---

## Datos técnicos

 **Importante!** Las unidades nuevas sólo deben ser instaladas y conectadas por un especialista cualificado.

Por favor, lea estas instrucciones, de lo contrario la garantía no contemplará ningún daño resultante.

## Dimensiones del producto

Ancho	806mm
Profundo	516mm
Alto	40mm

## Dimensiones de la encimera

Ancho	750mm
Profundo	500mm
Radio angular	5mm

## Círculos de cocción

Posición	Diámetro	Potencia
Parte frontal izquierda	220mm	2200W
Parte trasera izquierda	150mm	1200W
Parte trasera derecha	260mm	2400W
Parte frontal derecha	190mm	1800W

## Zona de calentamiento

Posición	Diámetro	Potencia
Centro	140X200mm	270W

## Votaje de conexión

220-240V 1AC/2NAC  
50Hz/60Hz

## Máximo conectado Alimentación

7,9kW

# ***Instrucciones de instalación***


---

## **Normativas, normas, directivas**


Esta aplicación cumple las siguientes normas:

- EN 60335-1 y EN 60335-2-6  
relativas a la seguridad de aplicaciones eléctricas para el hogar y para usos similares y
- EN 60350  
Métodos para medir el rendimiento.
- EN 55014-2
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3  
relativa a los requisitos básicos para la protección de compatibilidad electromagnética (EMC)

Este aparato cumple con las siguientes Directivas UE:

-  73/23/EWG con fecha de 19.02.1973 (Directiva sobre bajas tensiones)
- 89/336/EWG con fecha de 03.05.1989 (Directiva EMC que incluye la Directiva rectificativa 92/31/EWG).
- 93/68/EWG Directiva sobre etiquetado de CE


## Instrucciones de seguridad para el instalador

- La instalación eléctrica debe contar con un dispositivo que permita desconectar aquélla de la toma de corriente en todos los polos con un ancho de abertura de contacto de al menos 3 mm. Algunos dispositivos de aislamiento adecuados son cortes de protección de línea, fusibles (los fusibles de tipo roscado se extraerán del soporte), conjuntores y disyuntores de pérdida a tierra.
-  • Respecto a la protección contra incendios, esta aplicación corresponde al tipo Y (EN 60335-2-6). Sólo este tipo de aplicación puede instalarse con un armario alto o una pared a un lado.
- No puede colocar cajones debajo de la vitrocerámica.
- La instalación debe garantizar la protección contra golpes.
- La unidad de cocina donde se acople el aparato debe cumplir los requisitos de estabilidad DIN 68930.
- Para protegerlas de la humedad, debe sellar todas las superficies de corte con un sellante adecuado.
- En superficies de trabajo con azulejos, las juntas de la zona donde se asienta la vitrocerámica deben rellenarse completamente con lechada.
- Sobre piedra natural o artificial o en encimeras de cerámica, los muelles de disparo deben pegarse en el lugar con una resina artificial o adhesivo mixto adecuado.
- La junta debe estar bien asentada en la superficie de trabajo sin dejar huecos. No debe aplicar sellante de silicona adicional, ya que dificultaría su extracción durante el servicio.
- Debe presionar la vitrocerámica desde abajo para sacarla.
- Limpie la superficie de trabajo en la zona del corte.
- Al principio se monta cinta adhesiva en la vitrocerámica.

# Instrucciones de instalación

## Conexión eléctrica


Antes de la conexión, compruebe que la tensión nominal del aparato, es decir, la tensión que aparece en la placa de características, corresponde con la tensión de alimentación suministrada. La placa de características se encuentra en la carcasa inferior de la vitrocerámica.

 Corte la alimentación del circuito antes de conectar a éste los cables de la vitrocerámica.

La tensión del elemento calefactor es 230 V~ CA. El aparato también funciona perfectamente con 220 V~ CA y 240 V~ CA.

La vitrocerámica se conectará a la corriente con un dispositivo que permita desconectar el aparato de la corriente en todos los polos con un ancho de abertura de contacto de al menos 3 mm, p. ej. corte automático de protección de la línea, pérdida a tierra, interruptor de fugas a tierra.


Debe utilizar un cable tipo H05SS-F (180 °C) o uno de mejor calidad como un cable de conexión a la corriente.


La conexión debe realizarse como se muestra en el diagrama. La conexión debe seguir el diagrama de conexiones adecuadamente. El cable de tierra se conecta al terminal . El cable de tierra debe ser más largo que los cables que llevan la corriente eléctrica.

**Las conexiones de los cables deben realizarse conforme a las normativas y los tornillos de los terminales deben apretarse bien.**

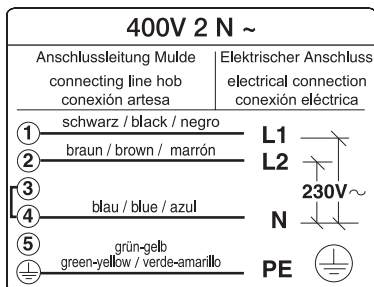
Por último, el cable de conexión se fijará con la abrazadera del cable de la corriente y se cerrará la tapa presionando con fuerza (hasta que encaje en su posición).

Antes de encender la vitrocerámica por primera vez, debe quitar el plástico protector o las pegatinas de su superficie.

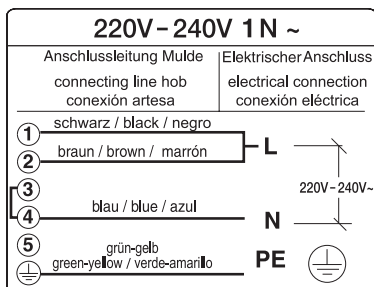
 Una vez conectada a la corriente, compruebe que todas las zonas de cocción están listas para usar encendiendo brevemente cada una al ajuste máximo.

 Al encender la vitrocerámica al principio, aparecerá una H parpadeante. Esto también ocurrirá cuando se corte la corriente.

• **En trifásico (utilizando dos fases)**



• **En monofásico**



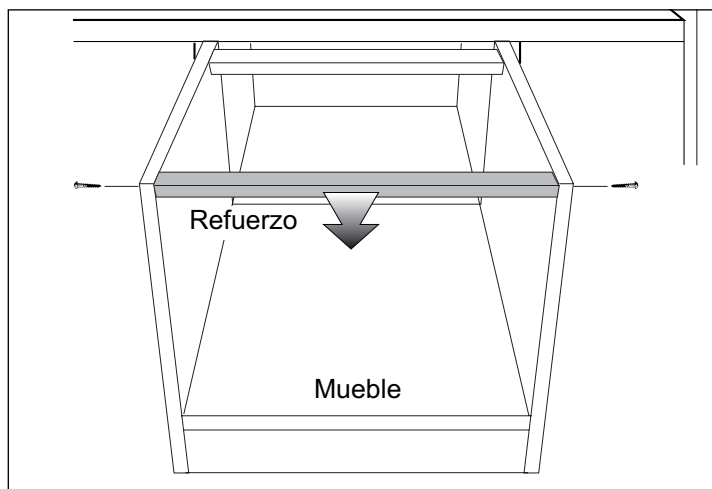
<Fig. 1>

**⚠ ADVERTENCIA:** preste atención (conformidad) a la fase y a la asignación neutra de la conexión de la casa y el aparato (esquema de conexión), o de lo contrario, puede dañar los componentes. No se aceptan reclamaciones de garantía por el mal funcionamiento de la unidad por una instalación incorrecta.

**⚠** La caja de empalmes debe cumplir las especificaciones eléctricas y la temperatura de resistencia de la vitrocerámica. Además, debe estar certificada.

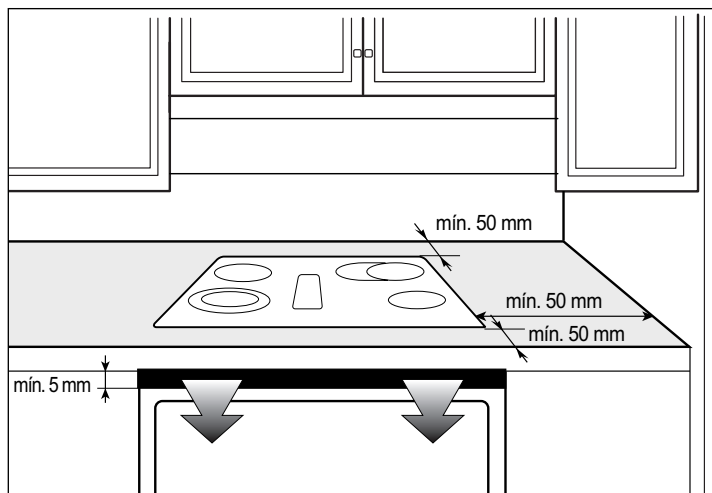
# Instrucciones de instalación

## Montaje



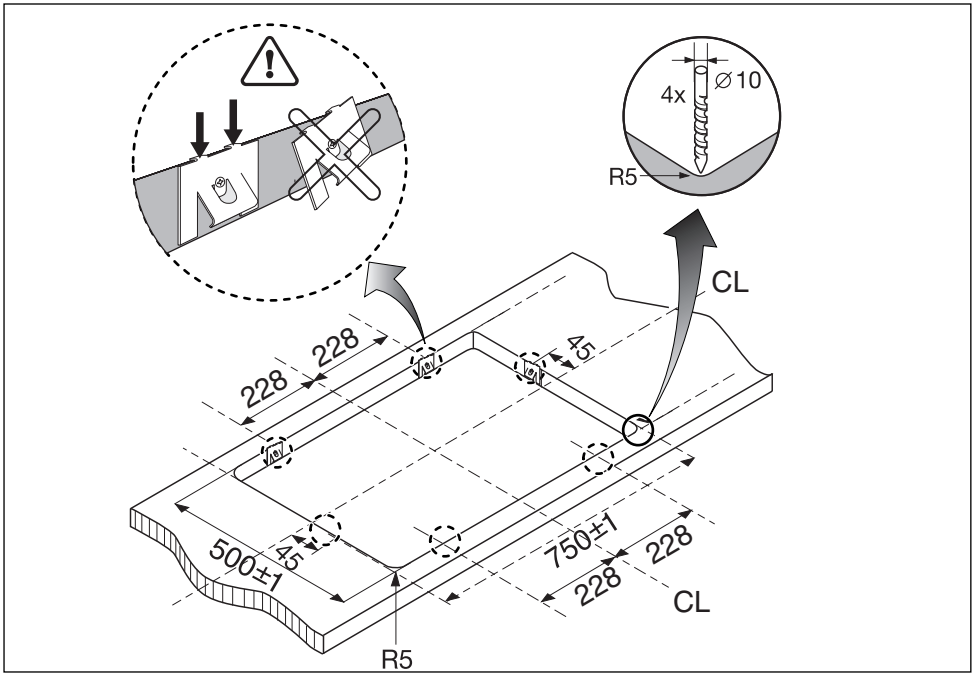
<Fig. 2>

Quite el refuerzo del mueble para el flujo de aire de la vitrocerámica.



<Fig. 3>

Consulte la fig. 3 para ver los espacios de superficie mínimos.

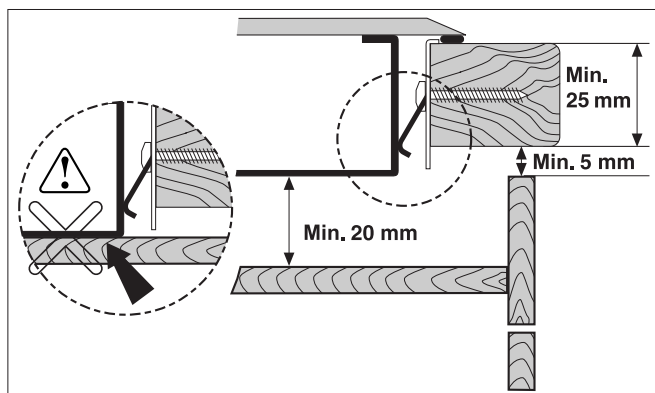


<Fig. 4>

Corte del armario y ubicaciones de las bridas de fijación.

# Instrucciones de instalación

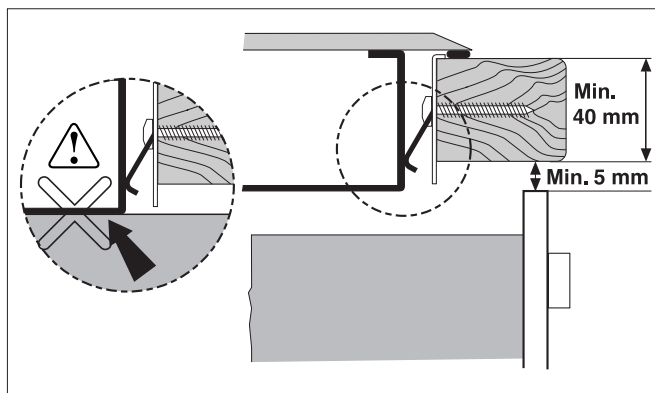
La placa se instalará debajo de la vitrocerámica.



<Fig. 5>

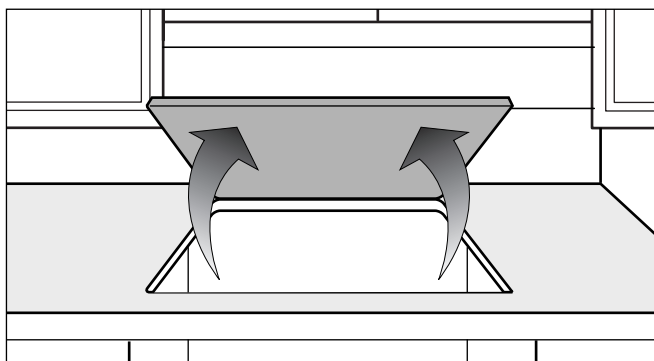
Vitrocerámica en el corte como en la fig. 5.

**ATENCIÓN:** es muy importante dejar una distancia de 20 mm entre la carcasa de la vitrocerámica y la superficie combustible.



<Fig. 6>

La vitrocerámica debe estar bien asentada, con una banda esponjosa comprimida en la encimera.



**<Fig. 7>**

Para quitar la vitrocerámica, debe presionarla desde abajo.

# Solución de problemas

El mal funcionamiento suele tener explicaciones simples. Lea estas instrucciones antes de llamar al servicio postventa:

Descripción del problema	Posible causa o remedios
La vitrocerámica no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Conexión e interruptor principal.</li><li>– Que la zona de cocción correspondiente esté seleccionada.</li><li>– Que el ajuste de calor deseado esté seleccionado.</li></ul>
La zona de cocción no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe abajo:<ul style="list-style-type: none"><li>– Estado de desbloqueo</li><li>– Que las teclas táctiles estén parcialmente cubiertas con un trapo húmedo o con líquido.</li><li>– Que aparece <b>E1</b> Que ve el menú de visualización <b>E1</b>.</li></ul></li></ul>
La vitrocerámica no funciona correctamente con la inducción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la vitrocerámica está situada por encima de los protectores térmicos del horno, evite utilizarla cuando esté limpiando el horno con pyroclean.</li></ul>
Funcionamiento incorrecto del control	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si hay algún objeto obstruye la pieza de control.</li></ul>

Descripción del problema	Posible causa o remedios		
El indicador muestra <b>EI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que los fusibles del hogar para el aparato estén bien. Compruebe si ha habido un corte de suministro. El panel de control está muy sucio, se ha derramado comida o hay un objeto en el panel de control. Limpie bien los paneles de control o extraiga el objeto. Toque el panel de control apropiado. El parpadeo se detiene.</li> </ul>		
	Pantalla	Avería	Acción
	<i>EI</i>	El tiempo de toque es demasiado largo.	Aparecerá este mensaje si pulsa una de las teclas (salvo la del temporizador) durante más de 9 segundos continuamente. Si hay agua o una sustancia de metal en la tecla, también aparecerá. Esto evita que el agua realice una operación no deseada, etc. Para eliminar <b>EI</b> , pulse la tecla de encendido y apagado y quite el agua, la sustancia metálica, etc.

# Solución de problemas

Descripción del problema	Posible causa o remedios
El indicador muestra el símbolo " <b>F</b> ".	<ul style="list-style-type: none"><li>• " <b>F</b> " y números en pantalla Si en la placa vitrocerámica aparece el símbolo " <b>F</b> " junto con números, se tratará de una fallo eléctrico. Desconecte la unidad y vuelva a conectarla utilizando un fusible o disyuntor de la caja de fusibles. Llame al servicio de post-venta si la pantalla sigue mostrando lo mismo.</li></ul>
El símbolo " <b>H</b> " no deja de parpadear.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto puede ocurrir tras la energización inicial o tras un corte en la corriente. Pulse el sensor de encendido/apagado para su ajuste. " <b>H</b> " parpadeará durante 90 minutos.</li></ul>
El foco no está rojo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La temperatura del foco se controla apagando y/o encendiendo la zona de cocción. Esto no siempre permite ver el color rojo del elementos calefactor. Si elige un nivel de potencia inferior, el calor se apagará más a menudo que si el ajuste corresponde a un nivel superior de potencia. Aunque, el calor también se activa y desactiva cuando los ajustes son de mayor potencia.</li></ul>



## Reparaciones

Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por el servicio técnico.

# ***Asistencia técnica***

---

## **Embalaje y aparatos antiguos**

El nuevo aparato se protegió con un embalaje adecuado en el momento de la entrega. Todo el material utilizado para ese fin respeta el medio ambiente y puede reciclarse. Contribuya a proteger el medio ambiente desechando el embalaje correctamente.

Los aparatos viejos no son basura sin valor.

El reciclaje respetuoso con el medio ambiente puede recuperar valiosas materias primas.

Antes de desechar su viejo aparato, asegúrese de que es inservible o etiquételo con una pegatina que indique "Atención, chatarra".

La información actualizada de cómo desechar su aparato viejo y el embalaje del nuevo puede obtenerse en su tienda o ayuntamiento.

### **Contacte con el centro de servicio.**

Indique el nombre del modelo de su aparato al contactar con el centro de servicio. La placa del nombre puede encontrarse detrás del aparato. Cuando nos llame, tenemos que saber:

- Su nombre
- Dirección y código postal
- Número de teléfono
- Información clara y concisa de la avería
- N° de modelo N° de serie

# Notas

---





 **Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos**

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.