

## Instrucciones de uso e instalación

### Teppan Yaki

**3753 / 3754**

**NOVY®**

## Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestro teppanyaki de inducción. Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

Conservar el certificado de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al manual de instrucciones durante la vida útil del aparato porque contiene datos técnicos importantes del mismo.

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD</b> .....	3
PRECAUCIONES ANTES DEL USO .....	3
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	6
OTRAS PRECAUCIONES .....	6
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b> .....	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	7
PANEL DE CONTROL.....	7
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO</b> .....	7
INDICACIONES .....	7
VENTILACIÓN .....	8
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO</b> .....	8
ANTES DEL PRIMER USO .....	8
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	8
TECLAS TÁCTILES .....	8
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	8
PUESTA EN MARCHA .....	9
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	9
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	10
FUNCIÓN STOP&GO .....	11
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	11
FUNCIÓN BRIDGE .....	11
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	11
FUNCIÓN LIMPIAR .....	12
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN</b> .....	13
CONFIGURACIÓN DE LOS NIVELES DE COCCIÓN / TEMPERATURAS .....	13
TEMPERATURA MÁXIMA Y « SMOKING POINT » PUNTO DE HUMO .....	13
CONSEJOS DE COCCIÓN.....	13
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	14
LIMPIEZA DE CRISTAL .....	14
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA.....	14
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA</b> .....	14
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	15
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	16
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b> .....	17

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes del uso

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexión.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No se deberían colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillas, tenedores, ancores y tapes puesto que podrían calentarse.
- Use recipientes de inducción apropiados
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar este electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de este aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

## Precauciones para no deteriorar el aparato

- Los recipientes con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con los recipientes.
- No coloque ni deje recipientes vacíos sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún esté caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **PELIGRO:** No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa.

## Otras precauciones

- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- **No apagar nunca** con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

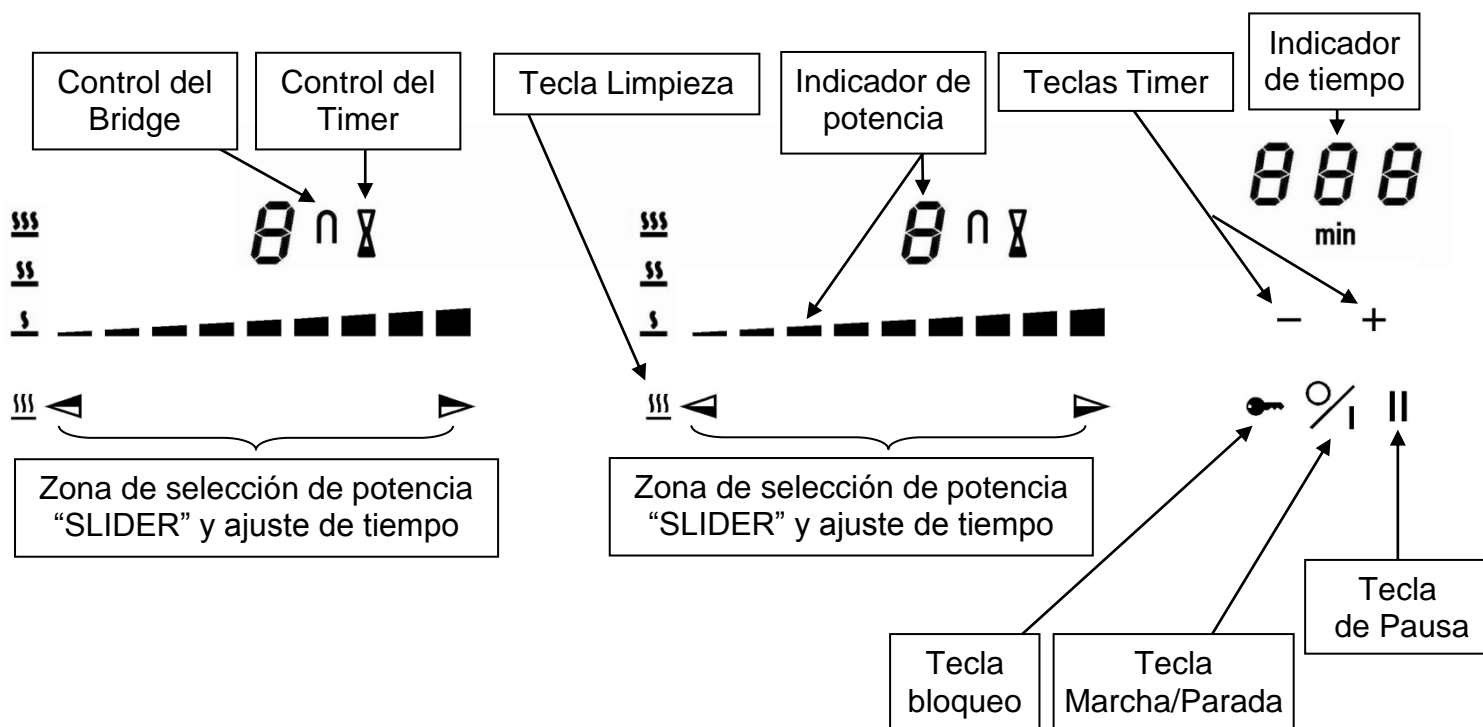
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

Modelo	Potencia total	Zona de cocción
<b>3753</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm
<b>3754</b>	5600 W	4 zona Ø145 mm

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

## Panel de control



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
II	Stop&Go	La pausa está activada

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

## PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

### Antes del primer uso

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

### Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

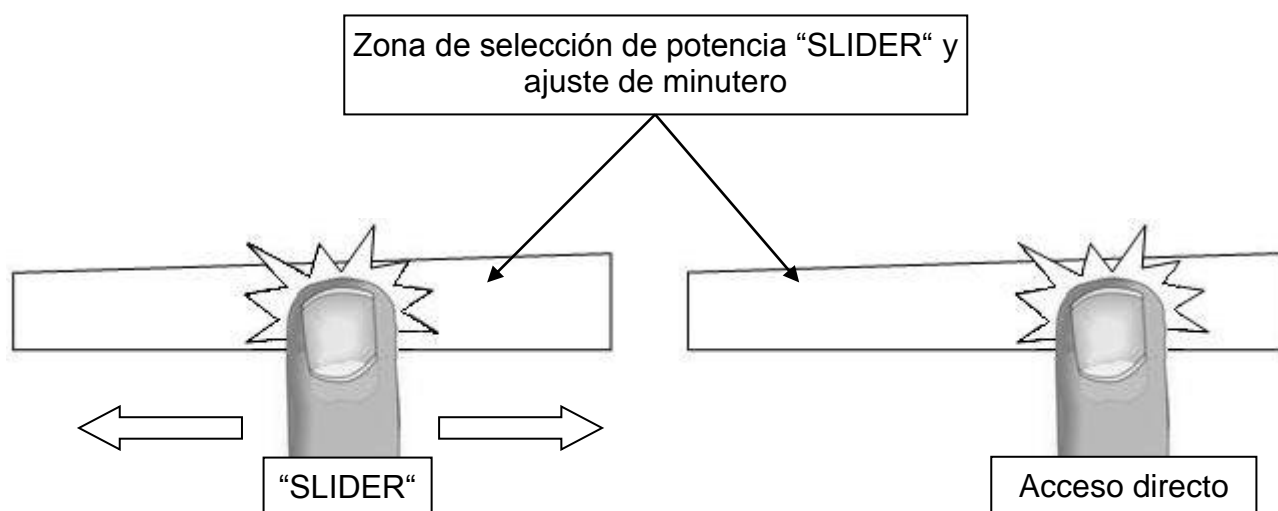
### Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque más de una tecla a la vez.**

### Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.





## Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

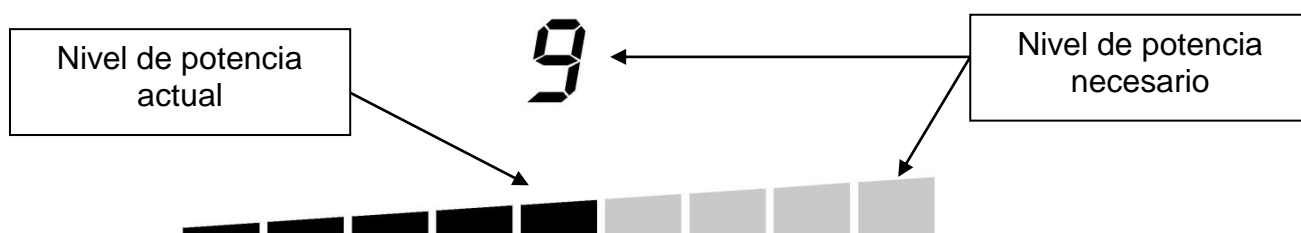
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [ 0/1 ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [ 0/1 ]	ninguno o [ H ]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[ 0 ] o [ H ]

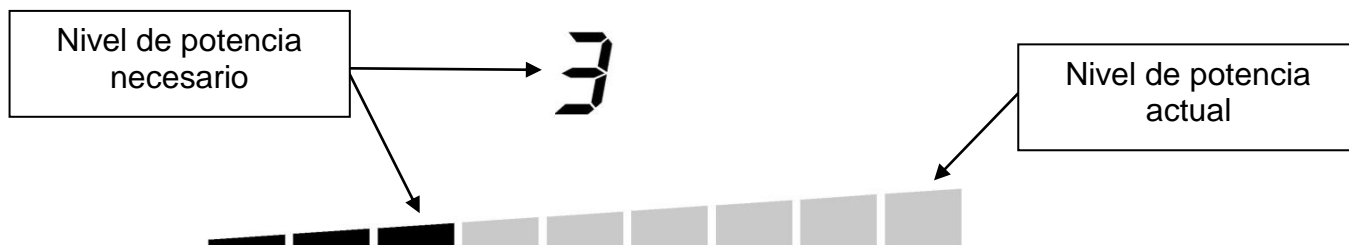
Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

- **Ejemplo de aumento de potencia:**



Los segmentos del display de potencia se activan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

- **Ejemplo de disminución de potencia:**



Los segmentos del display de potencia se desactivan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

## Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [ H ]

El símbolo [ H ] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor. **Peligro de quemadura y de incendio!**

## **Función Temporizador**

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [ - ] hasta [ 000 ]	[ 000 ]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ 0/I ]	[ 0 ]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador	[ 000 ]
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [ 00 ] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [ - ] o [ + ].

## Función Stop&Go

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Activar pausa	pulsar [ II ] durante 2s	[ II ]
Detener pausa	pulsar [ II ] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o deslizar en "SLIDER"	piloto pausa apagado

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa [ 0/I ], es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [ 0/I ].
- A continuación, pulse la tecla [ II ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función Bridge

Esta función permite un puentado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con la misma funcionalidad que una zona de cocción. No se permite la función booster.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ 0/I ]	[ 0 ]
Conectar Bridge	Presionar los dos [ III ] que han de puentarse.	[ 0 ] y [ II ]
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia [ 1 ] a [ 9 ]	
Desconectar Bridge	Presionar los dos [ III ]	[ 0 ]

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [ 0/I ]).

- **Activar bloqueo:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [ 🔒 ] durante 6s	Piloto apagado








## **Función especial de cocina**

La función especial de cocina garantiza una temperatura adecuada para limpiar su plancha (véase el capítulo de Mantenimiento y limpieza) para cocinar su pescado o la carne.

Cada zona tiene su propia función especial de cocina.

También es posible combinar 2 zonas de cocción (función puente) para activar luego la función limpiar.

- **Inicio/parada de la función limpiar:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Activación de la función limpiar	presione [  ] una vez	[  ] parpadea
Activar la temperatura para cocinar el pescado	presione [  ] dos veces	[  ] parpadea
Activar la temperatura para cocinar la carne	presione [  ] tres veces	[  ] parpadea
Cuando se alcanza la temperatura, la pantalla se fija.		
Detener la función	presione [  ] a [ 0 ] o deslice el “SLIDER“	[ 0 ] [ 0 ] a [ 9 ]

# CONSEJOS DE COCCIÓN

## Configuración de los niveles de cocción / Temperaturas

Niveles Cocción	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Puede cocinar directamente encima de la superficie de cocción sin usar aceites u otras grasas. Evite llegar al « smoking point » punto de humo (=temperatura muy alta) cuando esté cocinando con aceites o grasas. La comida perderá su valor nutricional. Para conservar todo el sabor y calidad de los alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de cocción requerido.

## Temperatura Máxima y « smoking point » Punto de Humo

Grasas/Aceites	Temperatura máxima recomendada (°C) / potencia	Smoke point (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 6	210
Aceite oliva	180 / 6	200
Aceite girasol	200 / 7	220
Aceite cacahuete	200 / 7	235
Aceite coco	200 / 7	240

## Consejos de cocción

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

## Limpeza de cristal



Limpe el cristal usando un poco de líquido de lavaplatos diluido en agua o un producto recomendado para la limpieza de vitrocerámicas. Detergentes sumamente corrosivos o abrasivos u otros productos o instrumentos de limpieza que puedan causar rasguños no deben usarse.

Seque la aplicación con un trapo limpio.

Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben ser retirados inmediatamente.

## Limpeza de la placa de cocina

**Superficie de cocción fría:** Retire las marcas ligeras con un paño húmedo utilizando un limpiador líquido diluido en un poco de agua. Después, enjuague con agua fría y seque la superficie completamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (no realice movimientos circulares).

**Superficie de cocción caliente:** Presione la tecla [  ] y espere hasta que [  ] se vuelva fija (véase el apartado "Función especial de cocina").

Coloque hielo en la superficie de cocción y elimine las marcas ligeras con una espátula; después, empújelas hacia el drenaje. Limpe el drenaje con papel absorbente, por ejemplo. El agua fría puede reemplazar el hielo.

Después, seque completamente la superficie con movimientos que sigan las ranuras naturales de la superficie de cocción (sin realizar movimientos circulares) utilizando un paño seco.

Algunas marcas ocasionadas por el ácido que naturalmente contienen los alimentos pueden ser limpiadas con zumo de limón cuando el aparato esté frío.

No limpie la placa si el vidrio está demasiado caliente: **RIESGO DE QUEMADURAS.**

Debe evitarse terminantemente el uso de equipos de limpieza y detergentes abrasivos capaces de producir rayas.

No utilice nunca instrumentos a presión o a vapor.

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

### La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

### El símbolo [ E ] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

### Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

### **La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

### **El panel de control indica [ C ]:**

- Referirse al capítulo “Función limpiar”

### **El panel de control indica [ II ]:**

- Referirse al capítulo “Pausa”

### **El símbolo [ ] o [Er03] aparece en la pantalla:**

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave es liberado o limpiarse

### **El símbolo[ E2] aparece en la pantalla:**

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

### **El símbolo[ E8] aparece en la pantalla:**

- Entrada de aire al ventilador obstruido, Libérela.

### **El símbolo[ U400 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

### **El símbolo[ Er47 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

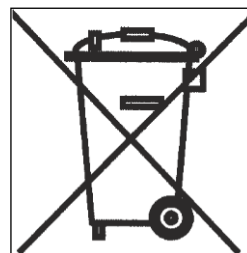
**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- **No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos**
- **Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.**



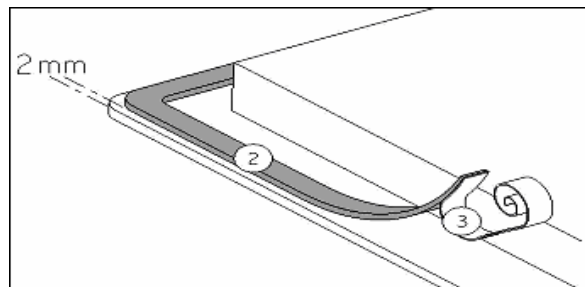
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

## **Colocación de la junta de estanqueidad**

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



**Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).**

## **Encaje:**

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Tipo	Medida de corte		Medida de plegado (montaje a ras de la superficie)			Medida del cristal		
	Anchura	Profundidad	Anchura	Profundidad	Radio	Anchura	Profundidad	Grosor
<b>3753</b>	360	490	386	526	8	380	520	6
<b>3754</b>	560	490	586	526	8	580	520	6

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la ventilación de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.



# CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de un enchufe accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toque las partes calientes de la placa de conexión.

## ¡Atención!

- Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50/60 Hz
- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Respete el esquema de conexiones.

## 3753 :

Utilice el cable de conexión que está conectado al dispositivo.

El hilo verde / amarillo corresponde al hilo de tierra, el hilo azul corresponde al hilo neutro y el hilo marrón corresponde al hilo fase.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

## 3754 :

La caja de conexión se encuentra por debajo de la encimera.

Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colocar en las rendijas y abra la tapa.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50-60 Hz	2 Fase + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Monofase                    230V ~ 1P + N :

- Pon un puente entre el terminal 1 y 2 y entre 4 y 5.
- Conecte la tierra de la "tierra" terminal.
- Conecte el neutro N al terminal 4 o 5.
- Conecte la fase L al terminal 1 o 2.

Bifase                        400V ~ 2P + N :

- Pon un puente entre el terminal 4 y 5.
- Conecte la tierra de la "tierra" terminal.
- Conecte neutro N al terminal 4 o 5.
- Conecte la fase L1 a la terminal 1 y la fase L2 al terminal 2.

**¡Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.**

**No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.**



