

Instrucciones de uso y de instalación Flex Eco

3780

NOVY®

Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a 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.

RESUMEN

| | |
|---|-----------|
| SEGURIDAD | 4 |
| PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR | 4 |
| UTILIZACION DEL APARATO | 4 |
| PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO | 5 |
| PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO | 6 |
| OTRAS PRECAUCIONES | 6 |
| DESCRIPCIÓN DEL APARATO | 8 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 8 |
| ZONA DE MANDOS | 8 |
| UTILIZACIÓN DEL APARATO | 9 |
| INDICACIONES | 9 |
| VENTILACIÓN | 9 |
| PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO | 9 |
| ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN..... | 9 |
| PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN | 9 |
| TECLAS TÁCTILES | 9 |
| PUESTA EN MARCHA | 10 |
| DETECCIÓN DEL RECIPIENTE | 10 |
| INDICADOR DE CALOR RESIDUAL | 10 |
| FUNCIÓN BOOSTER | 10 |
| FUNCIÓN TEMPORIZADOR | 11 |
| BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS..... | 12 |
| CONSEJOS DE COCCIÓN | 13 |
| CALIDAD DE LAS CACEROLAS..... | 13 |
| DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS | 13 |
| EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN..... | 14 |
| CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA | 14 |
| QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA | 15 |
| PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE | 16 |
| INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN | 17 |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA | 18 |

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- 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 alargadores 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 magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- 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 éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas 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 las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías 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 está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- 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.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- 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.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

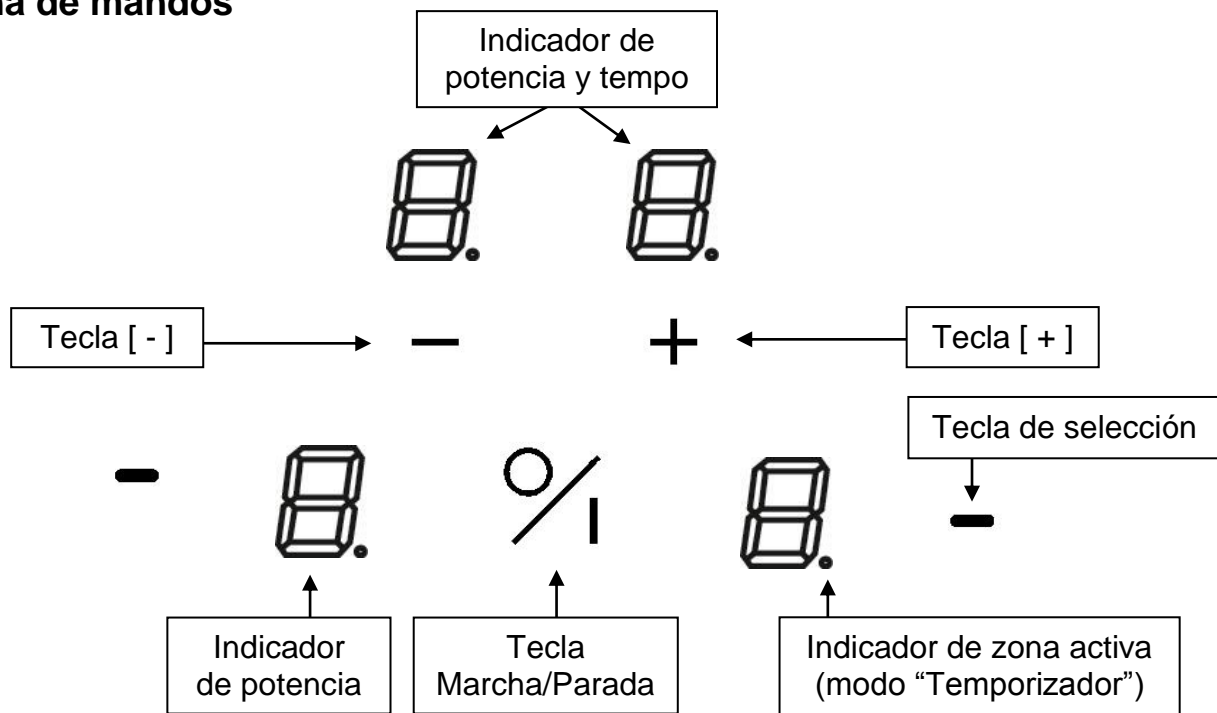
Características técnicas

| | |
|---|-------------|
| Modelo | 3780 |
| Potencia total | 3400 W |
| Consumo energético para placas EC _{hob} ** | 179.2 Wh/kg |
| Fogón delantera | Ø 160 mm |
| Diámetro mínimo | Ø 100 mm |
| Potencia nominal * | 1400 W |
| Potencia de refuerzo * | - |
| Categoría estandarizada de utensilios de cocina | B |
| Consumo energético EC _{cw} ** | 177.3 Wh/kg |
| Fogón trasera | Ø 200 mm |
| Diámetro mínimo | Ø 110 mm |
| Potencia nominal * | 1400 W |
| Potencia de refuerzo * | 2000 W |
| Categoría estandarizada de utensilios de cocina | C |
| Consumo energético EC _{cw} ** | 181 Wh/kg |

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

** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



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 |
| <u>U</u> | Detección de cacerola | Falta recipiente o es inadecuado |
| <u>E</u> | Mensaje de error | Fallo electrónico |
| H | Calor residual | La zona de cocción aún caliente |
| P | Booster | Activada la potencia Booster |
| L | Bloqueo | Los botones están bloqueados |

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 de la primera utilización

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.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo [U].

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 una tecla más de una vez.**

Puesta en marcha

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

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|
| Conectar | Pulsar [0/I] | 2 x [0] |
| Apagar | Pulsar [0/I] | ninguno o [H] |

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

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Seleccionar | Pulsar tecla de selección de la zona | [0] |
| Aumentar | Pulsar [+] de la zona | [1] hasta [9] |
| Disminuir | Pulsar [-] | [9] hasta [1] |
| Apagar | Pulsar [-] | [0] o [H] |

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

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

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 testigos 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 Booster

La función Booster [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada. Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta. El Booster está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función 'turbo':**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Seleccionar la zona | Pulsar tecla de selección de la zona | [0] |
| Aumentar | Pulsar [+] | [1] hasta [9] |
| Conectar el Booster | Pulsar [+] | [P] durante 5 min. |
| Apagar el Booster | Pulsar [-] | [9] |

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Seleccionar la zona | Pulsar tecla de selección de la zona | [0] |
| Seleccionar la potencia | Pulsar [+] o [-] | [1] ... [9] [P] |
| Seleccionar "Temporizador" | Pulsar simultáneamente [+] y [-] | Minutero [00] minutos |
| Disminuir la duración | Pulsar [-] | [30] pasa a 29, 28, ... |
| Aumentar la duración | Pulsar [+] | El tiempo aumenta... |

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función Temporizador:**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Seleccionar la zona | Pulsar tecla de selección de la zona | [1] ... [9] |
| Seleccionar "Temporizador" | Pulsar simultáneamente [+] y [-] | Tiempo restante |
| Desactivar "Temporizador" | Pulsar [-] | Pasa a [00] y después se apaga |

Cuando hay varios temporizadores activados, basta repetir la operación.

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Activar la placa de cocción | Pulsar [0/I] | [0] |
| Seleccionar "Temporizador" | Pulsar simultáneamente [+] y [-] | Minutero [00] minutos |
| Disminuir la duración | Pulsar [-] | [30] pasa a 29, 28, ... |
| Aumentar la duración | Pulsar [+] | El tiempo aumenta... |

El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

- **Bloqueo:**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|----------------------|---|-------------------------|
| Puesta en marcha | Pulsar [0/I] | [0] o [H] |
| Bloquear la placa | Pulsar simultáneamente [-] y tecla de selección de la zona delantera Pulsar de nuevo tecla de selección de la zona derecha | Sin cambio [L] |

- **Desbloqueo:**

| <u>Acción</u> | <u>Zona de mandos</u> | <u>Indicador</u> |
|--|---|-------------------------|
| Puesta en marcha | Pulsar [0/I] | [L] |
| En los 5 segundos Desbloquear la placa | Pulsar simultáneamente [-] y tecla de selección de la zona delantera Pulsar de nuevo [-] | [L] ninguno |

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

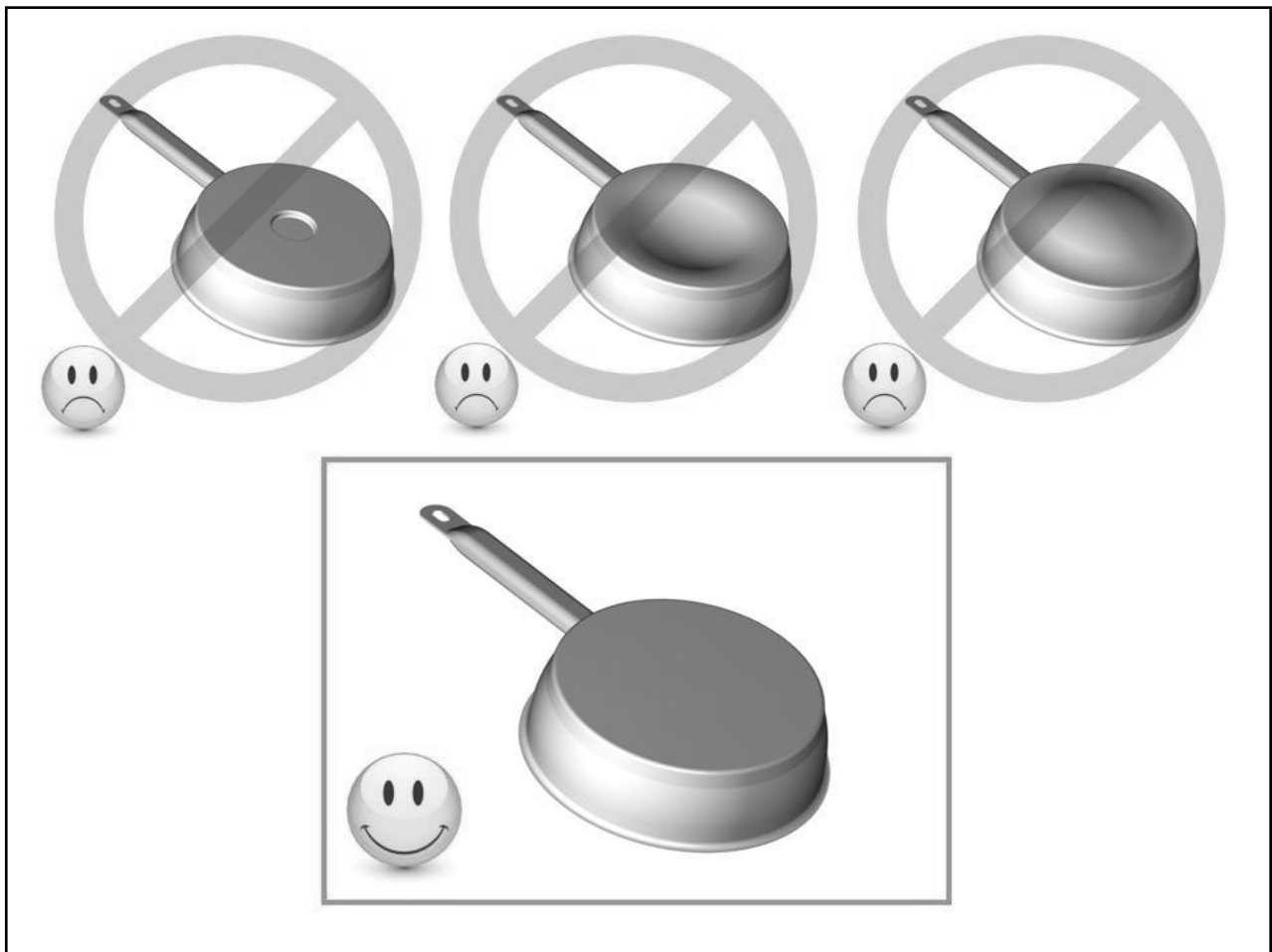
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 a 2 | Hacer fundir Recalentar | Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados |
| 2 a 3 | Inflar Descongelar | Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados |
| 3 a 4 | Vapor | Legumbres, pescados, carne |
| 4 a 5 | Agua | Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas |
| 6 a 7 | Cocer a fuego suave | Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos |
| 7 a 8 | Cocer, Freír | Patatas, buñuelos, tortas |
| 9 | Freír, llevar a ebullición | Filetes, tortillas, agua |
| P | Freír, Llevar a ebullición | Llevar a ebullición cantidades importantes de agua |

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

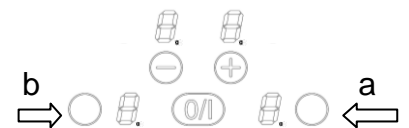
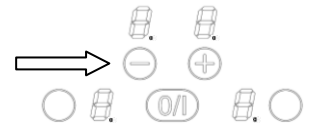
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

Aparece el símbolo [E 4]:

- I) La placa debe ser reconfigurada según el siguiente procedimiento: Antes de iniciar el procedimiento hay que:
- Retirar todos los recipientes de la placa de inducción.
 - Tener a mano un recipiente adecuado para inducción.
 - Desconectar la placa de la red eléctrica: Desconectar el cable de corriente.
 - Conectar otra vez la placa a la red eléctrica: Conectar de nuevo el cable de corriente.
 - Iniciar el procedimiento al menos de 2 minutos después de la conexión a la red eléctrica.
 - No pulsar la tecla [0/I]

- II) Primero hay que anular la configuración existente

- 1) Apretar la tecla [-] y dejarla apretada.
- 2) Con un dedo de la otra mano apretar sucesivamente y rápido (en menos de 2s) en las teclas de selección (a → a → b → b). Un "bip" doble significa error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa nº1.
- 3) Quitar los dedos de las teclas y apretar simultáneamente la tecla [+] y [-] durante un segundo hasta que aparezca el símbolo [E] parpadeando.



- 4) Esperamos a que [E] quede fijo.
 - 5) Los símbolos [E] se transforman automáticamente en [C]. La configuración está anulada.
- Nota:** En las placas de inducción con tres zonas de cocción. La zona trasera derecha no existe, hay que pulsar dos veces la zona delantera derecha (a → a → b → c).

- III) Reconfigurar la placa

- 1) Coger un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
- 2) Seleccionar la zona de cocción apoyando en tecla de selección correspondiente.
- 3) Poner el recipiente en la zona a configurar.
- 4) Esperar hasta que [C] se transforme en [-]. La zona de cocción está configurada
- 5) Proceder de la misma manera con todas las zonas que aparezca [C].
- 6) La placa de cocción ha sido configurada cuando todas las zonas han sido detectadas y no aparezca ningún símbolo.

Utilice un solo recipiente para efectuar la configuración.

Nunca poner varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración.

- Si el símbolo [E 4] persiste llamar al Servicio Post Venta.

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 [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

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 [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

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

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] o [E H] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E3] aparece en la pantalla:

- El recipiente no es adecuado, cambie la cazuela o sartén.

El símbolo [E6] aparece en la pantalla:

- Redeléctrica defectuosa. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, libérela.

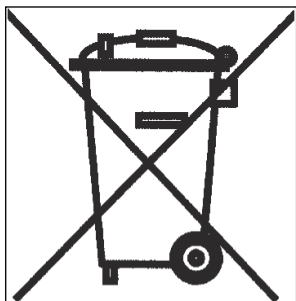
El símbolo [E C] aparece en la pantalla:

- Error de configuración. Configure de nuevo la placa, siguiendo el apartado "El símbolo [E 4] aparece».

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

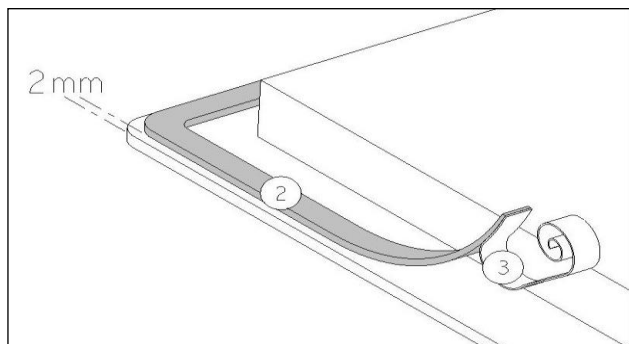
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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 | Grossor |
| 3780 | 280 | 490 | 386 | 526 | 8 | 380 | 520 | 4 |

- **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 refrigeración 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 de aspiración 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 una ficha 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 toca las partes calientes de la placa de cocción.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

Utilizar el cable de conexión que está fijada al aparato

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 1,5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A |

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

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.

