

## **Instrucciones de uso y de instalación Placa de inducción **Pro****

**1773 – 1774 – 1777 – 1778**

**NOVY®**

# RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD .....</b>	<b>3</b>
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR .....	3
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	3
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	4
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	4
OTRAS PRECAUCIONES .....	4
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>5</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	5
DISPOSICIÓN DE CACEROLA.....	5
ZONA DE MANDOS .....	6
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>6</b>
INDICACIONES .....	6
VENTILACIÓN .....	6
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....</b>	<b>7</b>
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	7
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	7
TECLAS TÁCTILES .....	7
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	8
PUESTA EN MARCHA .....	8
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....	8
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	9
FUNCIÓN POWER .....	9
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	10
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	11
FUNCIÓN STOP&GO .....	11
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	11
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE” .....	12
FUNCIÓN BRIDGE .....	12
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	12
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN .....</b>	<b>13</b>
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	13
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....	13
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN .....	14
<b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....</b>	<b>14</b>
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>	<b>14</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>16</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>	<b>17</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>18</b>

# 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 alargadoras 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.

## 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 doméstico no debe utilizarse por usuarios (también niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas, a menos que hayan sido instruidas por una persona responsable de ellos para el uso del aparato.
- Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el aparato doméstico.

## 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 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.



**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

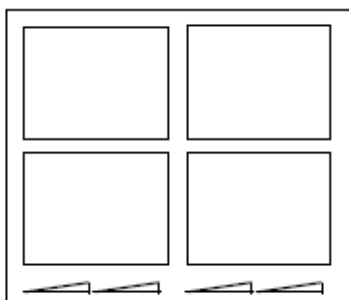
Modelo	Potencia total	Fogón	Potencia nominal *	Booster *	Doble Booster*	Diámetro
<b>1773</b> <b>1777</b>	7400 W	Zona 4: 220x180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
<b>1774</b>	11100 W	Zona 6: 220x180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
<b>1778</b>	11100 W	Zona 4: 220x180 mm Centrum: 260 mm	2100 W 2600 W	2600 W 3300 W	3700 W 5500 W	100 mm 90/220 mm

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

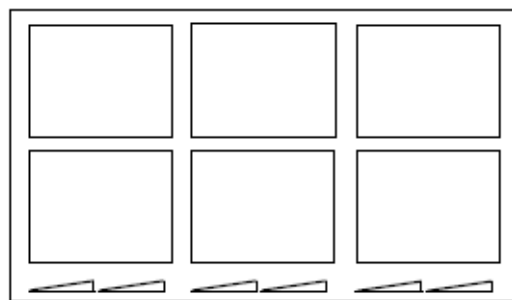
## Disposición de cacerola

Importante: Para un efecto óptimo, es importante que la recipiente está centrada en las zonas (véase la figura)

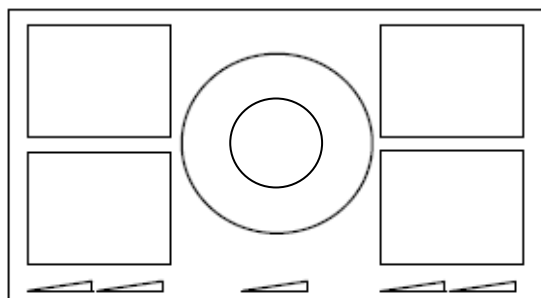
**1773**



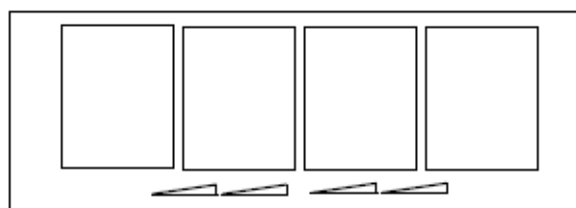
**1774**



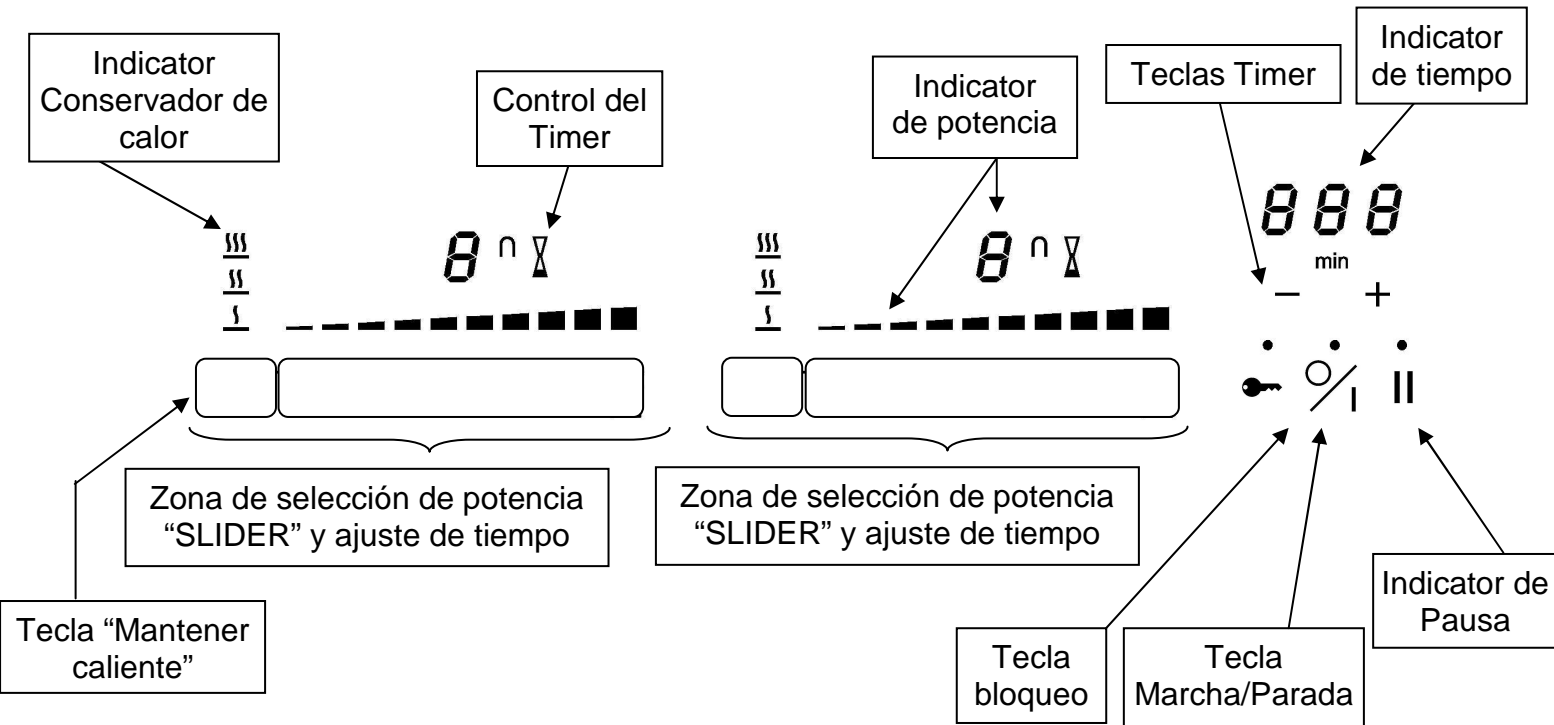
**1778**



**1777**



## 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>A</u>	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
<u>II</u>	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
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 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).

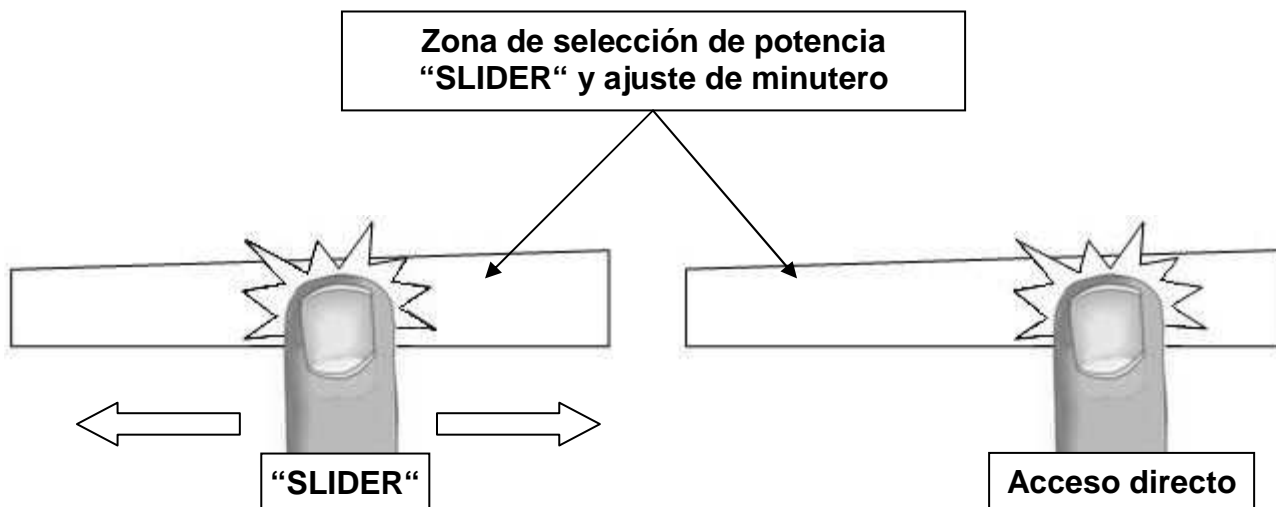
## Teclas táctiles

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.**

## 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:**

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

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

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ P ]
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.

### 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 Power


Todas las zonas están provistas de una función power y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función power se visualiza con [ P ]. La función super power se visualiza parpadeando [  ] con [ P ].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar power:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[ P ]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Conectar/ desconectar super power:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[ P ]
Conectar super power	Presionar al final	[  ] parpadea con [ P ]
Desconectar super power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ P ] a [ 0 ]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 9 ] a [ 0 ]

- **Control automático de la “función power“:**

La cubeta de cocción puede ofrecer un rendimiento máximo. Para no superar esta potencia máxima, la electrónica reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de cocción si la función de potencia está activada. Esta zona de cocción mostrará después la potencia reducida [ 9 ] mediante parpadeo.

<b><u>Zona de cocción seleccionada</u></b>	<b><u>Otra zona de cocción (p. ej: etapa de potencia 9)</u></b>
[ P ] luce	[ 9 ] se reduce a [ 6 ] o [ 8 ] y parpadea

## 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 [ P ]
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 cubeta 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 [ + ].

## Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están provistas de un sistema automático de cocción. Si el sistema automático de cocción está activado, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado. El tiempo de cocción depende de la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia  (p. ej « 7 »)	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta [ 7 ] y permanecer 3s.	[ 7 ] parpadea con  [ A ]

- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 0 ] a [ 9 ]

## 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>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Activar pausa	pulsar [ II ] durante 2s	[ II ]
Detener pausa	pulsar [ II ] durante 2s  pulsar una otro tecla o	Piloto pausa parpadear 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.
- Función de cocción automática.

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 “Mantener caliente”


Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.  
Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Función de retención de calor a <b>42°C</b>	Presionar [Tecla “Mantener caliente”] una vez	[ U ] y [  ]
Función de retención de calor a <b>70°C</b>	Presionar [Tecla “Mantener caliente”] dos veces	[ U ] y [  ]
Función de retención de calor a <b>94°C</b>	Presionar [Tecla “Mantener caliente”] tres veces	[ U ] y [  ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE o presionar [Tecla “Mantener caliente”] hasta [ 0 ]	[ 0 ] a [ 9 ] [ 0 ]

## Función Bridge



Esta función permite un puenteado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con las mismas funcionalidades 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 cubeta de cocción	Presionar [ 0/I ]	[ 0 ]
Conectar Bridge	Presionar los dos [ Tecla “Mantener caliente” ] que han de puentearse.	[ 0 ] y [  ]
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia	[ 1 ] a [ 9 ]
Desconectar Bridge	Presionar los dos [Tecla “Mantener caliente”]	[ 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

# CONSEJOS DE COCCIÓN

---

## Calidad de las cacerolas

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

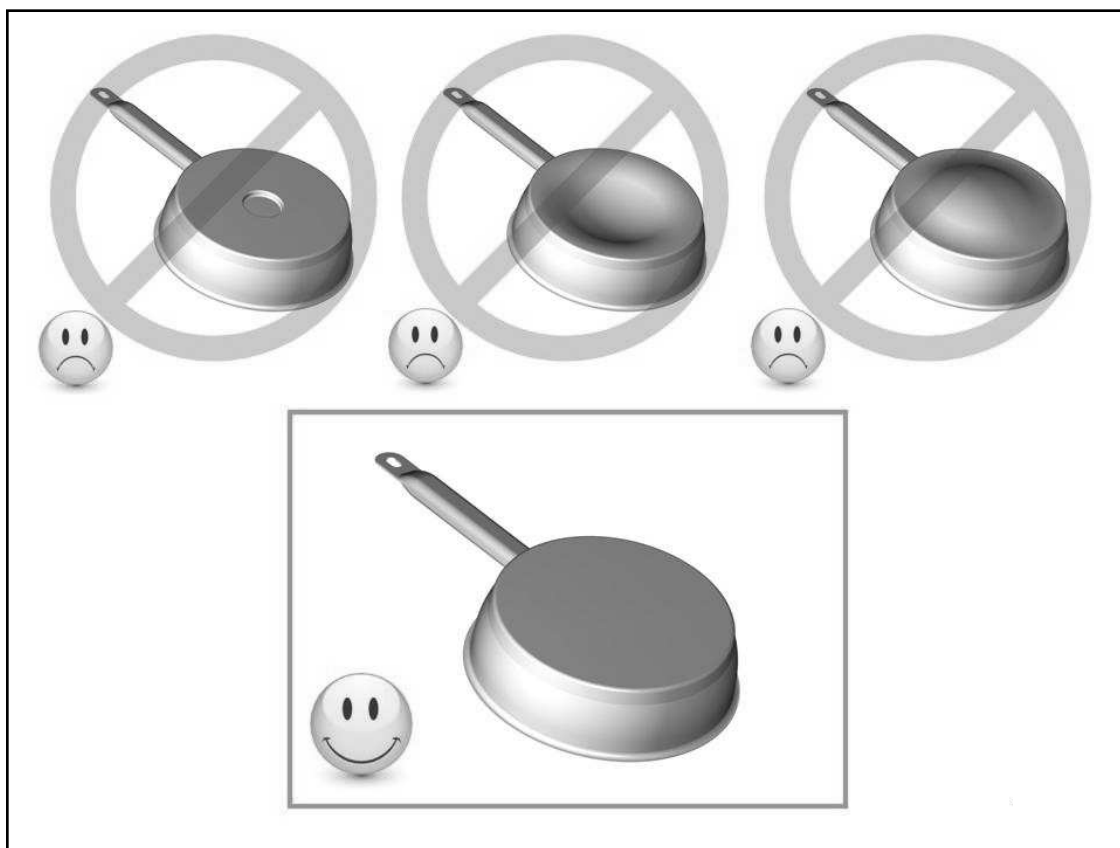
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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 y II	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

**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 mando de cocción automática no se conecta:**


- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [ - ]

**El panel de control indica [ U ]:**

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

**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 de libertad o limpiar

**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 obstruida, 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.

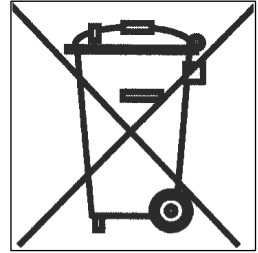
**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

## 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





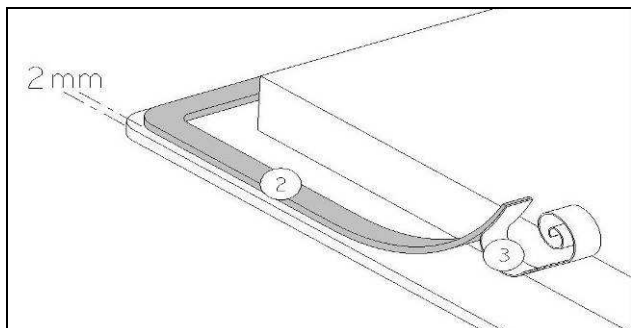
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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.



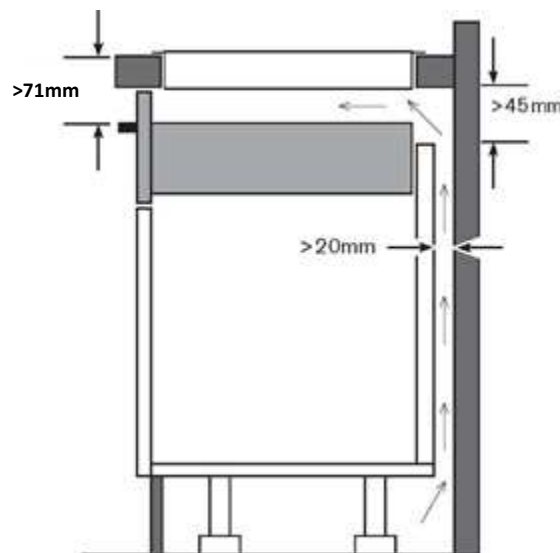
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

## Encaje:

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

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
<b>1773</b>	560	490	596	526	8	590	520	4
<b>1774</b>	750	490	786	526	8	780	520	4
<b>1777</b>	890	390	916	416	8	910	410	4
<b>1778</b>	810	490	886	526	8	880	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



# 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.

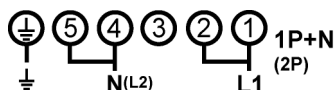
Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

## CONEXION EL APARATO 1773 – 1777 :

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~ 50/60Hz	2 Fases	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
230V~ 50/60Hz	3 Fases	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

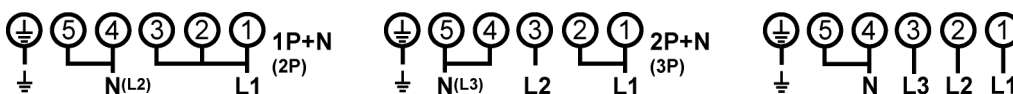
\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6/1990



## **CONEXION EL APARATO 1774 – 1778 :**

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Fases + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~ 50/60Hz	2 Fases	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
230V~ 50/60Hz	3 Fases	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6/1990



**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.**