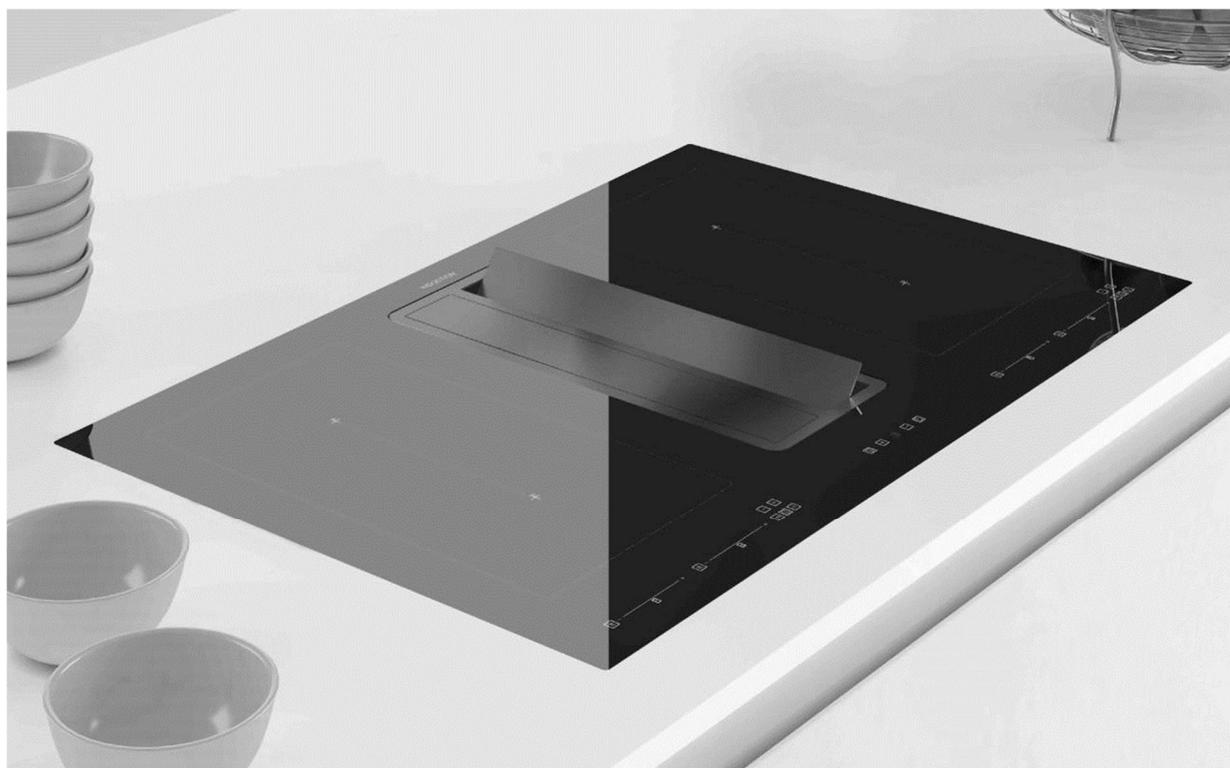




KompaKTech



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

CE

220-240V 50/60Hz

Sumario

I	GENERAL	4
II	ADVERTENCIAS	5
III	INSTALACIÓN	7
	III.1 INDICACIONES PRELIMINARES	7
	III.1.a TRATAMIENTO DEL AIRE	9
	III.2 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD MÁXIMA DE 660 mm	10
	III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	11
	III.2.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	13
	III.3.c MONTAJE CAJA DE ASPIRACIÓN	16
	III.3 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 840mm	18
	III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	21
	III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	23
	III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	26
	III.4 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 900mm	28
	III.4.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	29
	III.4.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	31
	III.4.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	34
	III.5 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 900mm	36
	III.5.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	39
	III.5.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	41
	III.5.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	44
	III.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA	46
IV	FUNCIONAMIENTO	49
	V.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	49
	V.2 OLLAS APTAS PARA LA COCCIÓN	50
	V.3 FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	51
	V.4 FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA	63
V	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	68
	VI.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	68
	VI.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA	70
VI	GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	72
VII	PUESTA FUERA DE USO, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN	74

GENERAL

Estas instrucciones de utilización describen el aparato y su utilización. Este manual es parte integrante del aparato y, por lo tanto, deberá ser conservado con cuidado y acompañarlo SIEMPRE, incluso en caso de cesión a otro propietario o usuario, o si se coloca en otra instalación.

El sistema extractor se compone de dos electrodomésticos:

- Placa de inducción
- Un extractor de encimera

Estos dos elementos son eléctricamente y funcionalmente independientes.

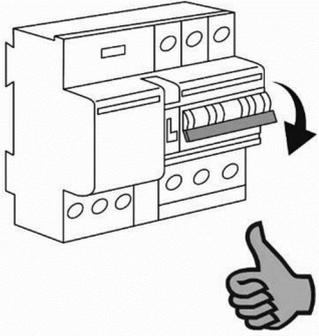
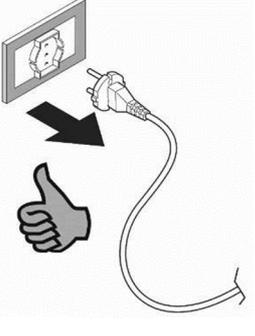
El productor se compromete en aportar mejoras continuas.

Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este manual pueden ser modificados sin previo aviso.

II ADVERTENCIAS

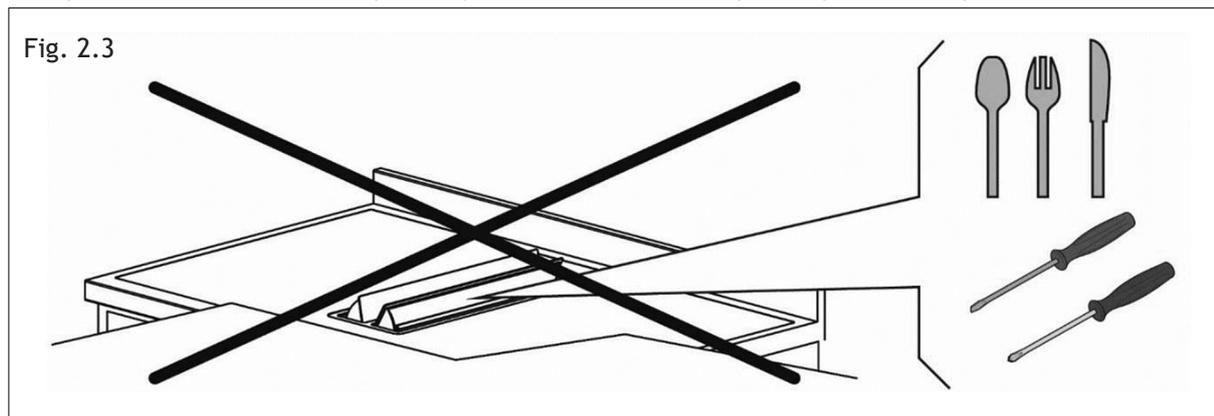
ATENCIÓN: Este aparato no ha sido diseñado para placas de gas.

- El aparato ha sido fabricado de conformidad con los estándares de seguridad en vigor.
- Su utilización no puede ser diferente de aquella para la que ha sido fabricado, es decir, placa de inducción para la cocción de alimentos instalado en cocinas domésticas con extractor de humos de la cocción.
- Se excluye cualquier responsabilidad del fabricante por daños causados a personas, animales o cosas por errores de instalación, mantenimiento o uso incorrecto.

	<p>¡Atención! La cocción automática con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Use la máxima precaución durante la preparación de los alimentos que necesitan la utilización de grasas como el tocino o el aceite.</p>
	<p>¡Atención! Peligro de incendio: no ponga objetos encima de la superficie de cocción.</p>
	<p>¡Atención! No intente extinguir un posible incendio con agua, deberá apagar inmediatamente el aparato y a continuación, cubrir la llama con una tapa o una manta ignífuga contra incendios.</p>
	<p>¡Atención! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.</p>
	<p>¡Atención! antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o de mantenimiento o en caso de tormenta, desconecte el aparato colocando el interruptor general de la instalación en “apagado” (Fig. 2.1) o desenchufando el aparato (Fig. 2.2).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div data-bbox="347 1368 847 1749" style="text-align: center;">  <p>Fig. 2.1</p> </div> <div data-bbox="930 1368 1345 1749" style="text-align: center;">  <p>Fig. 2.2</p> </div> </div>

- No deje caer en la superficie de vidrio objetos o vajilla. Incluso los objetos ligeros pueden causar grietas o dañar la placa de vidrio.
- Cuando la placa de cocción está funcionando, las partes del extractor que están cerca de la placa también se pueden calentar.

- Cabe la posibilidad de incendio si las operaciones de limpieza no se realizan conforme a lo indicado en las instrucciones.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados o vigilados continuamente.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluyendo niños) que tengan capacidades psíquicas o movilidad reducidas, sin experiencia y sin la preparación necesaria, a no ser que estén acompañados y reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin el debido control de un adulto.
- No limpie el aparato con electrodomésticos de vapor o de alta presión.
- Está prohibido introducir cualquier objeto a través de los flap de aspiración (Fig. 2.3).



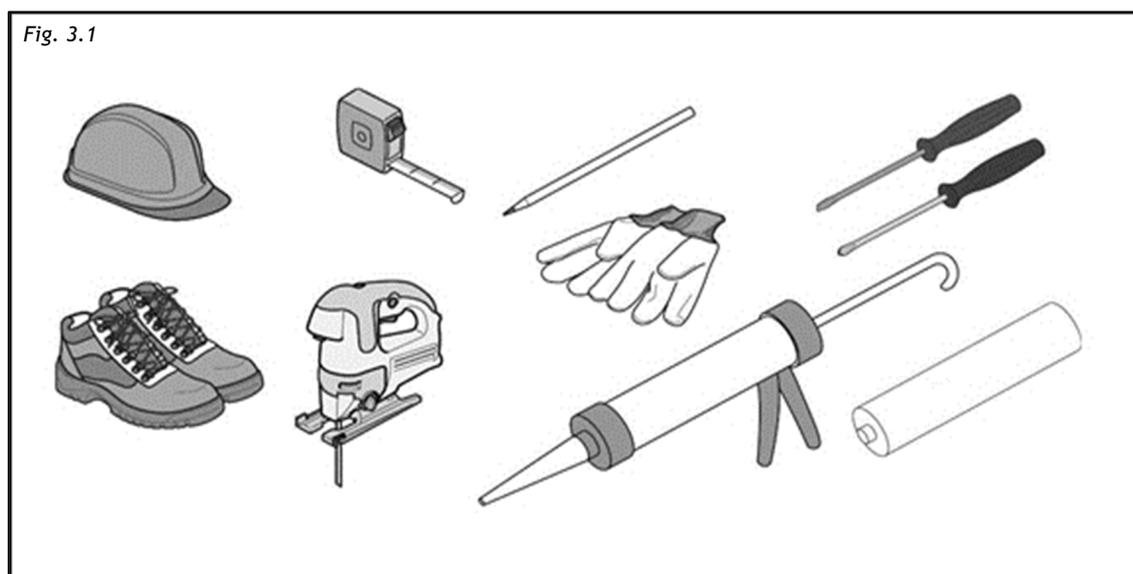
- El aparato no se puede utilizar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto aparte. ▪ No use el aparato para calentar el ambiente.
- Controle que la conexión eléctrica de los aparatos que se encuentran cerca no se lleve a cabo en contacto con el aparato aún caliente.
- No conserve debajo del aparato materiales que estén sujetos a cambios de temperatura, por ejemplo, detergentes, spray, etc.
- En caso de problemas desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Conecte el aparato a una conexión permanente.
- No conecte la placa de cocina a la red eléctrica con alargaderas o bases múltiples, porque no garantiza la seguridad necesaria.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato a la red eléctrica se llevará a cabo solo por personal técnico cualificado y especializado. ▪ Está prohibido tirar, desconectar o torcer los cables eléctricos que salen del aparato aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.
- No use las zonas de cocción sin recipientes.
- No use la superficie de vidrio como zona de trabajo, los objetos puntiagudos pueden arañarla.
- La cocción de alimentos en recipientes de plástico y de aluminio está prohibida.
- Después de su utilización, desconecte la placa de la interfaz de usuario.
- Está prohibido pulverizar o derramar agua en el aparato.
- Está prohibido cocinar directamente en la llama.

III INSTALACIÓN

III.1 INDICACIONES PRELIMINARES

Leer todo el manual de instrucciones antes de instalar y de utilizar el aparato.

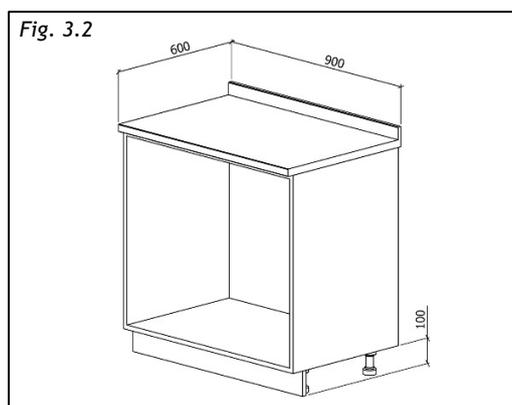
Para la instalación de los electrodomésticos es necesario el equipo de protección individual y una serie de herramientas como las indicadas en la Fig. 3.1.



El extractor está equipado con todas las fijaciones necesarias para su instalación, adecuadas para la mayoría de los muebles.

Nota: en caso de necesidad, tiene en dotación más tornillos de los necesarios para realizar la instalación, por lo tanto, es normal que sobren.

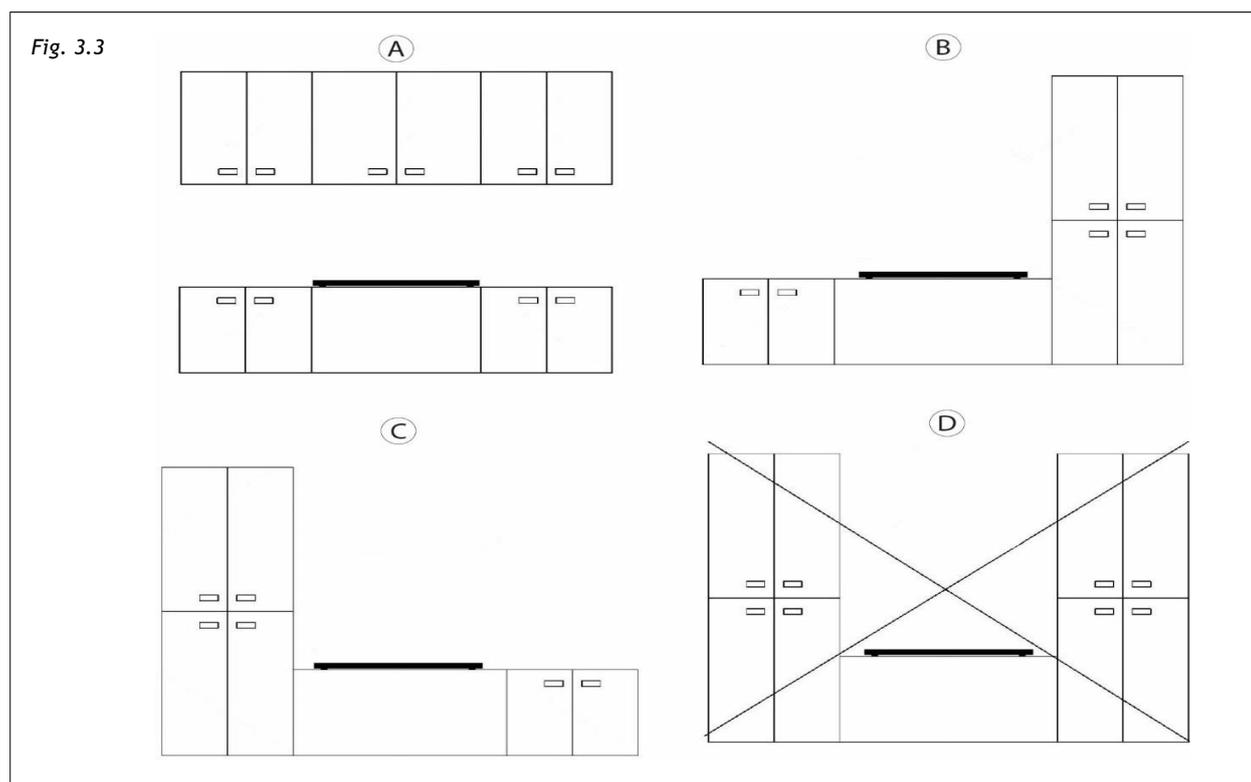
Controlar las dimensiones mínimas del mueble para la instalación (Fig. 3.2). Es importante la altura mínima del zócalo de la cocina (mín 100 mm) para permitir el paso de las tuberías de aire por debajo de la base de los muebles. Si lo solicita puede comprar un kit para instalar el sistema en cocinas con zócalo de 60 mm de altura.



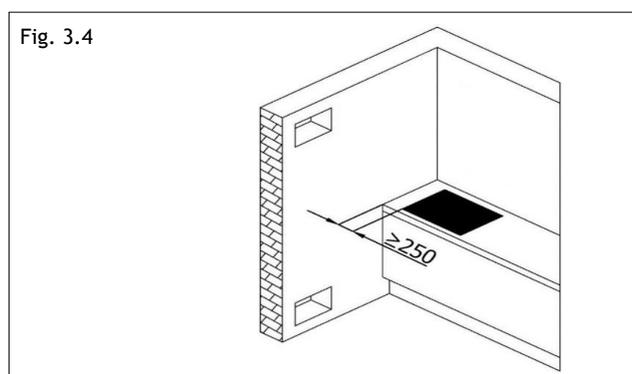
El recubrimiento del mueble se realizará con colas termorresistentes (100°C) de lo contrario, debido a la menor resistencia térmica, puede cambiar la forma y el color.

Lo ideal es que el aparato se instale sin muebles en columna o paredes en ambos lados (Fig. 3.3-A). Está permitido muebles en columna o paredes solo a un lado del aparato (Fig. 3.3-B y Fig. 3.3-C). No se pueden colocar muebles o paredes más altas del aparato en ambos lados (Fig. 3.3-D), para la protección contra incendios.

No está permitido el uso de listones de decoración de madera.



La distancia mínima entre el borde del aparato y el mueble/pared es de 250 mm Fig. 3.4).



Le recomendamos que instale el aparato solo después de haber montado el mueble alto para evitar daños en la placa de vidrio.

III.1.a TRATAMIENTO DEL AIRE

Este dispositivo permite el tratamiento de los humos de la cocción. El sistema se puede utilizar como extractor o como filtrante (kit con filtros de carbón activado o kit con filtro de plasma se puede suministrar por separado).



Extractor (evacuación externa). El humo de la cocina se expulsa al exterior a través del tubo (no incluido con la campana) conectado al racor de descarga del motor.



¡Atención! En ningún caso, el tubo debe conectarse a conductos de descarga de combustión (estufas, calderas, quemadores, etc.)

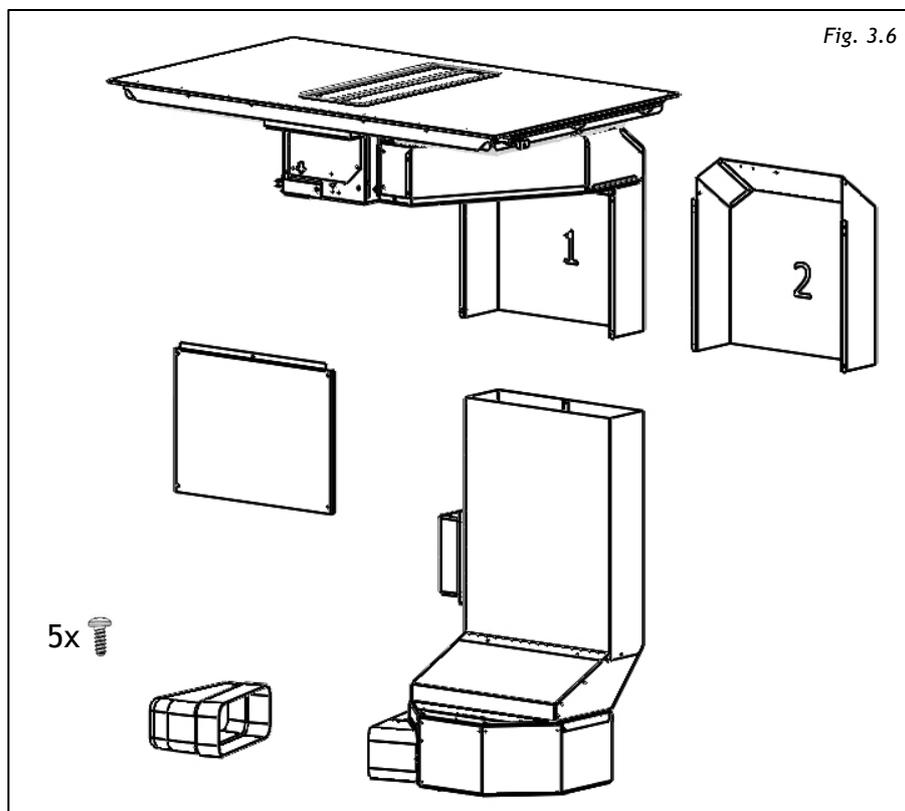
La utilización de tubos largos, con muchas curvas y pliegues que tengan un diámetro inferior respecto al de salida del motor provocará una disminución en los resultados de la extracción y un aumento del ruido.



Filtrante (reciclado interno). Los humos pasan a través del filtro anti olor de carbón activo o del filtro especial de plasma (no estándar de la campana, se suministra como kit por separado) para ser depurado y reciclado en el ambiente de la cocina.

III.2 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD MÁXIMA DE 660 mm

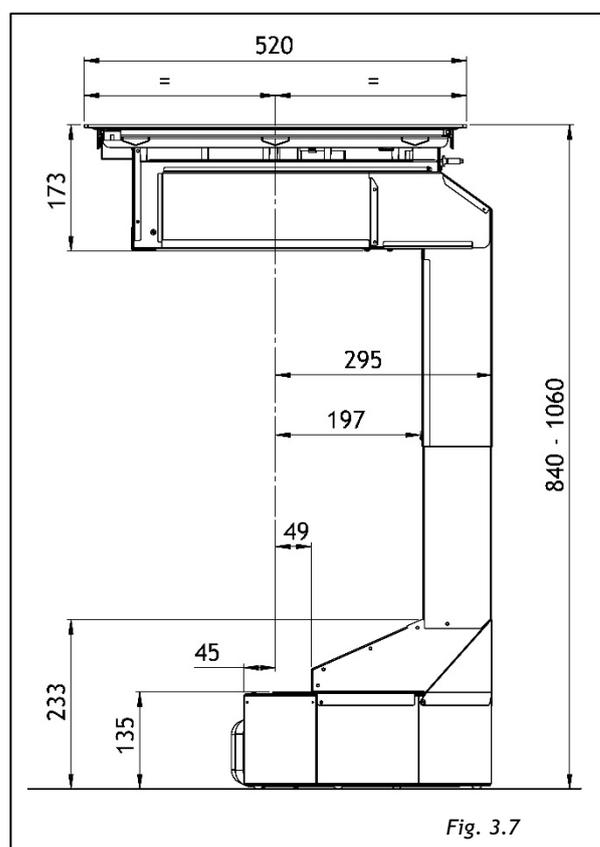
Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6. Para la instalación siga las instrucciones que se describen a continuación.



El racor de sustitución marcado en la parte de atrás con “2” no se utiliza en este tipo de disposición.

Las dimensiones del sistema una vez realizada la instalación se encuentran en la Fig. 3.7

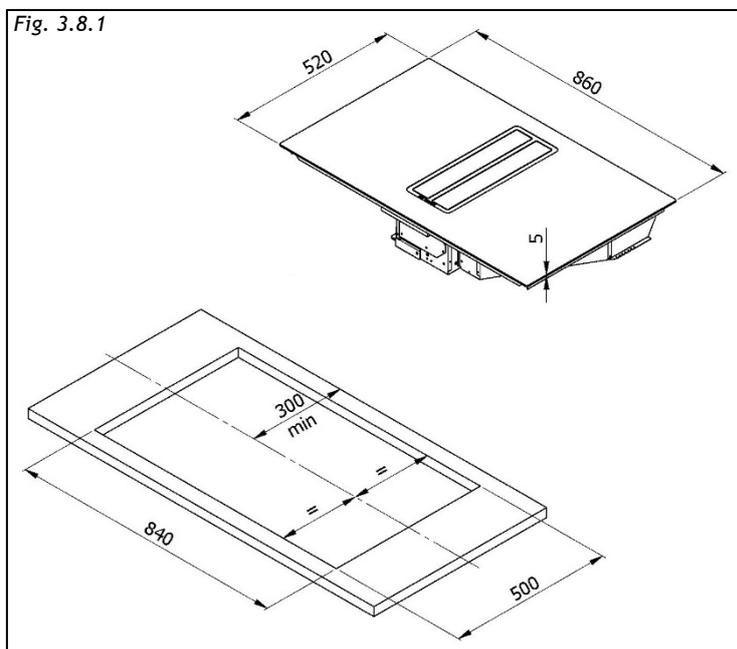
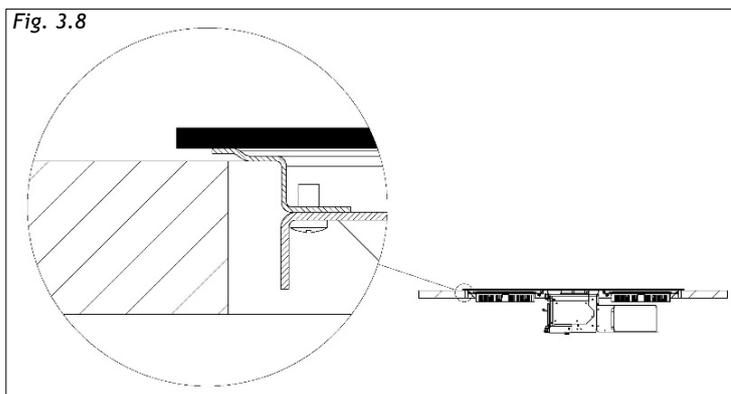
Las medidas se refieren al eje de la placa de inducción e implica una disposición específica del mueble, de los cajones (si los hubiera) y de sus dimensiones



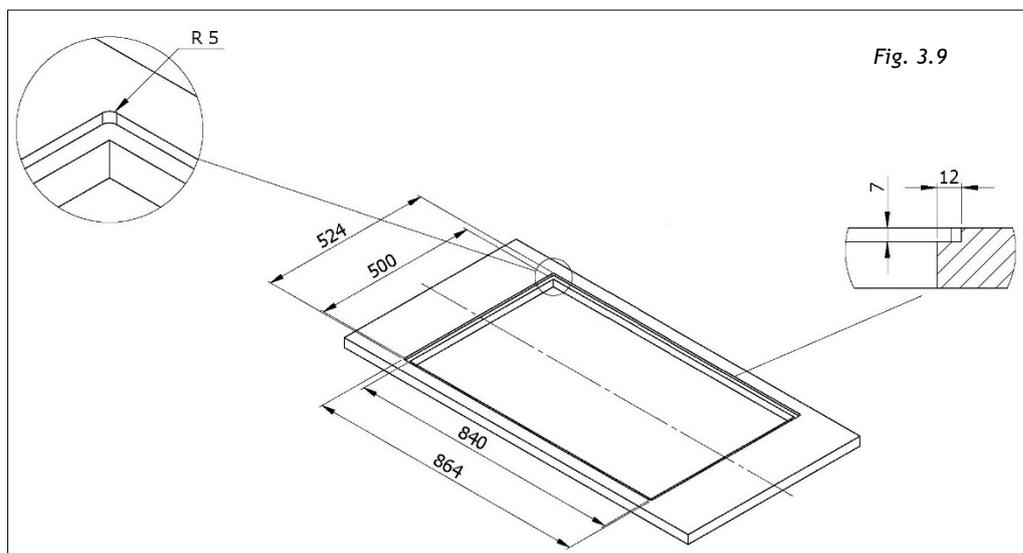
III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 300mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada (Fig. 3.8): taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.8.1



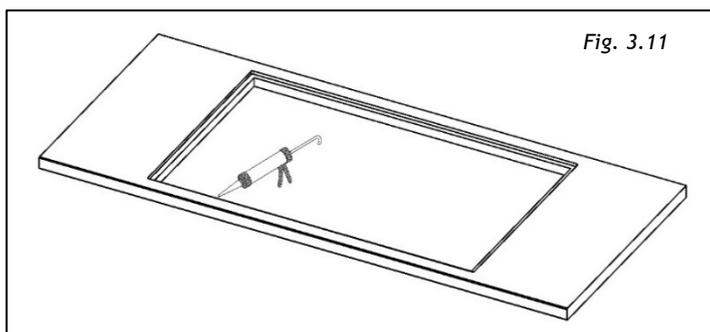
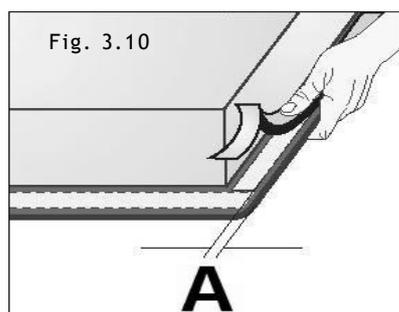
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



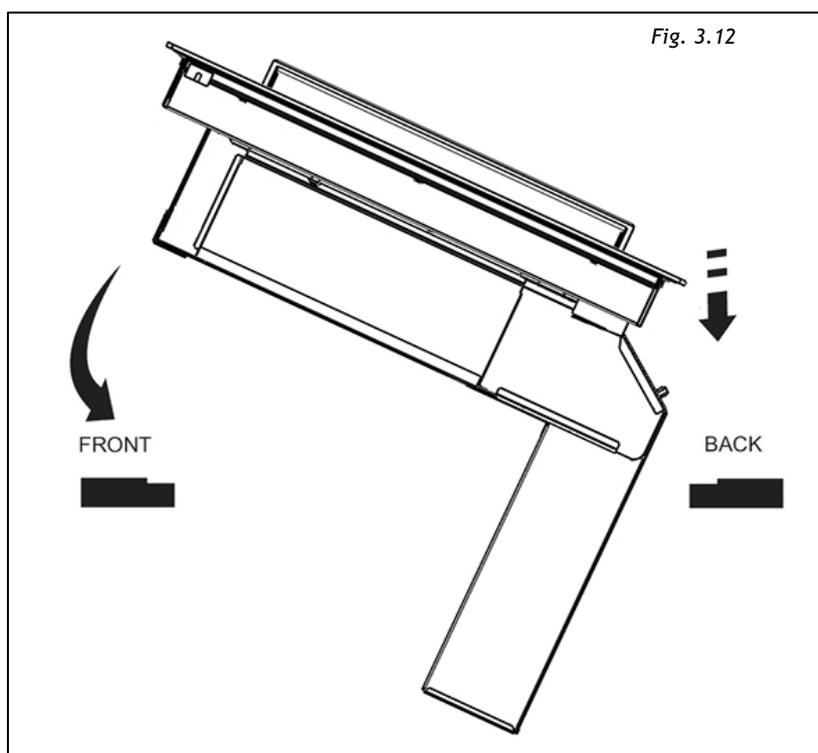
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

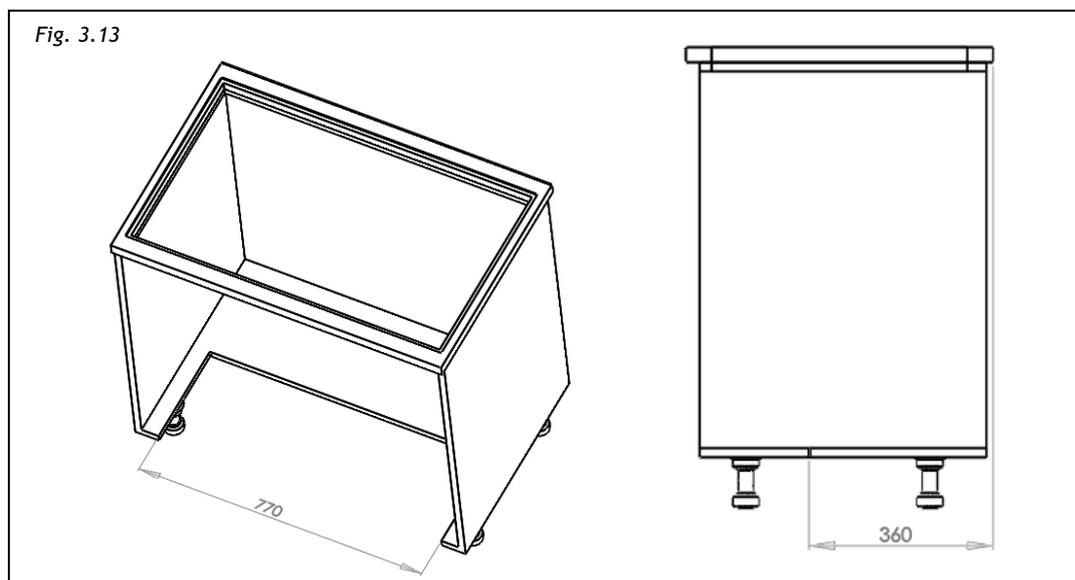


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

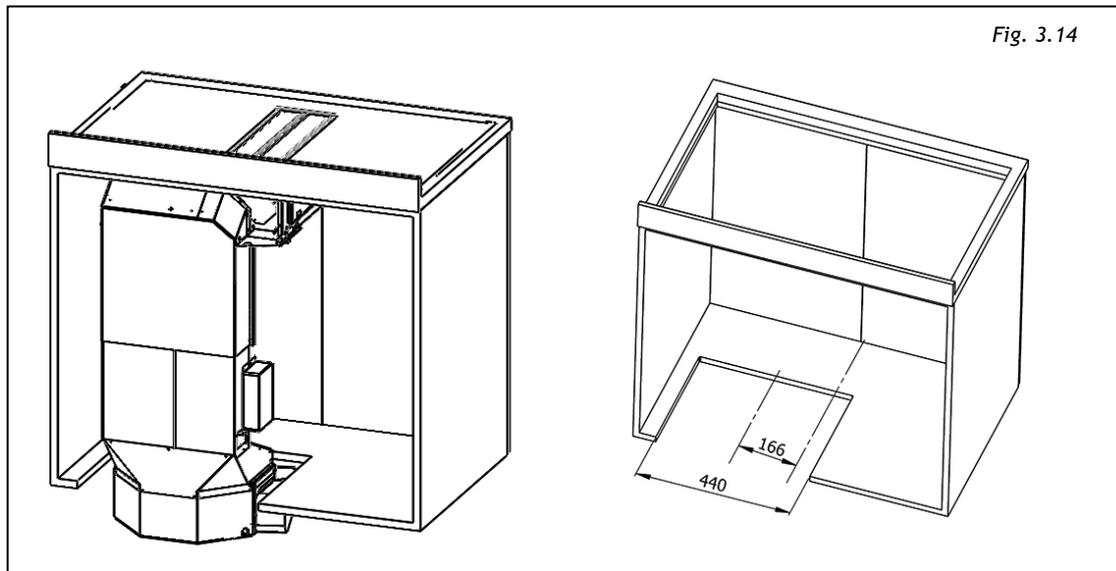


III.2.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.13 y si es posible sin la parte de atrás.

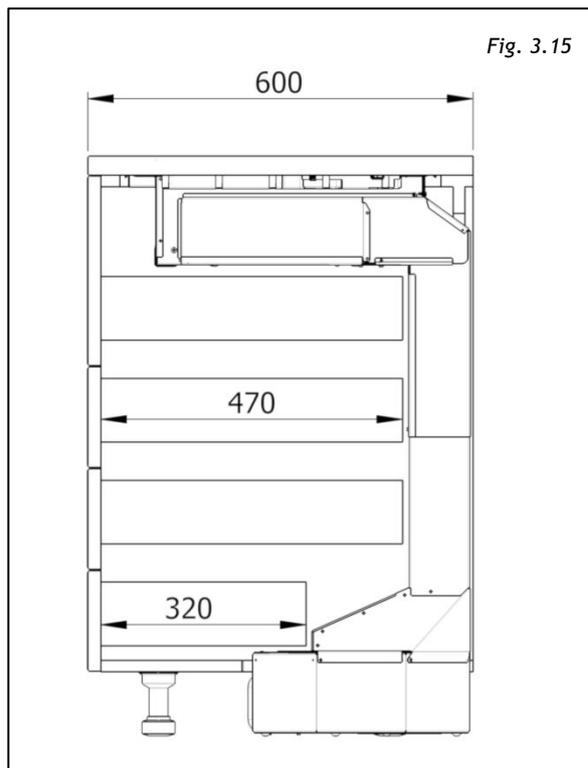


Si en la instalación no está previsto el kit filtrante plasma (disponible como opcional) el corte de la base del mueble puede ser reducido como se indica en la Fig. 3.14.



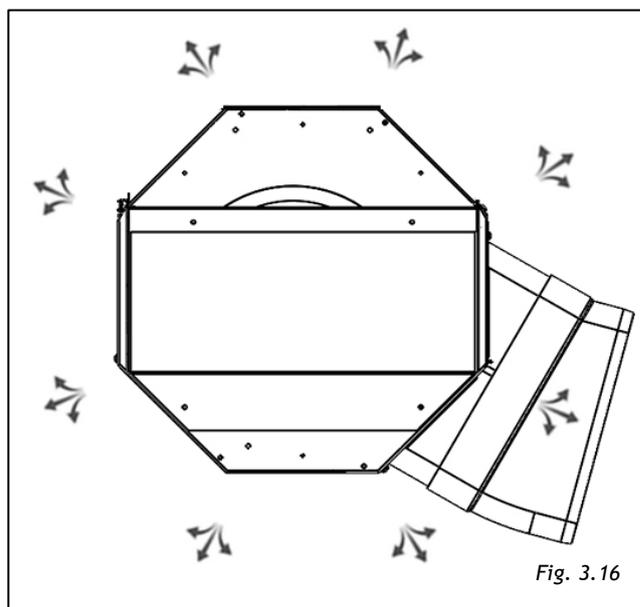
La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.15):

- Profundidad cajones de arriba = 470mm
- Profundidad último cajón = 320mm



Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

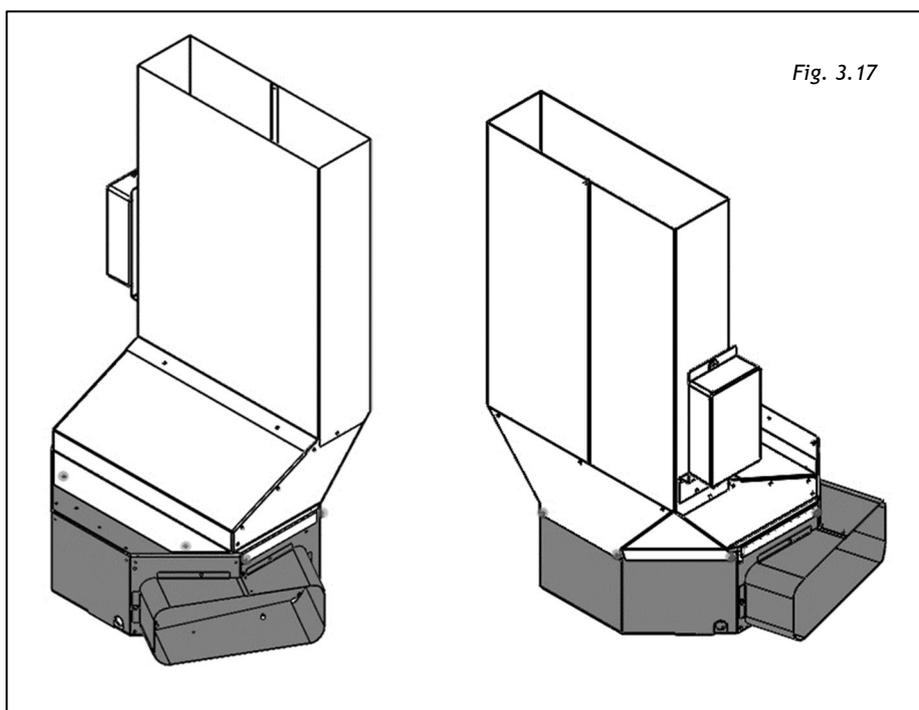
El paso sucesivo es determinar la salida del aire de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

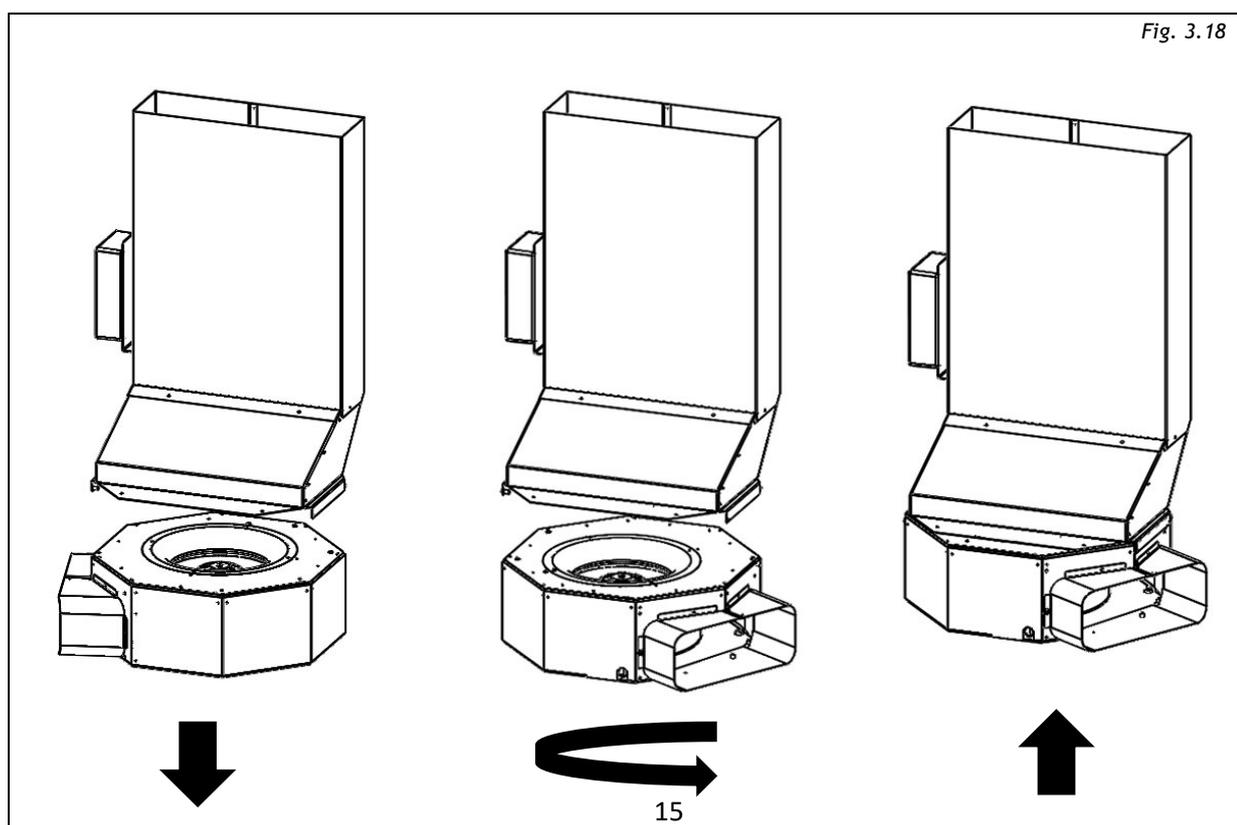
Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal

(Fig.3.17)



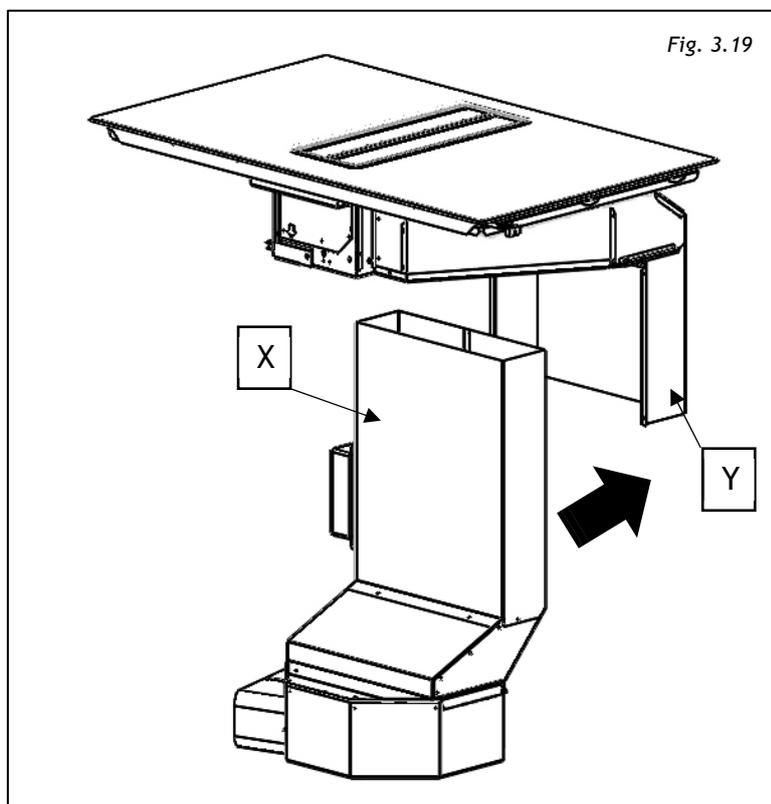
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

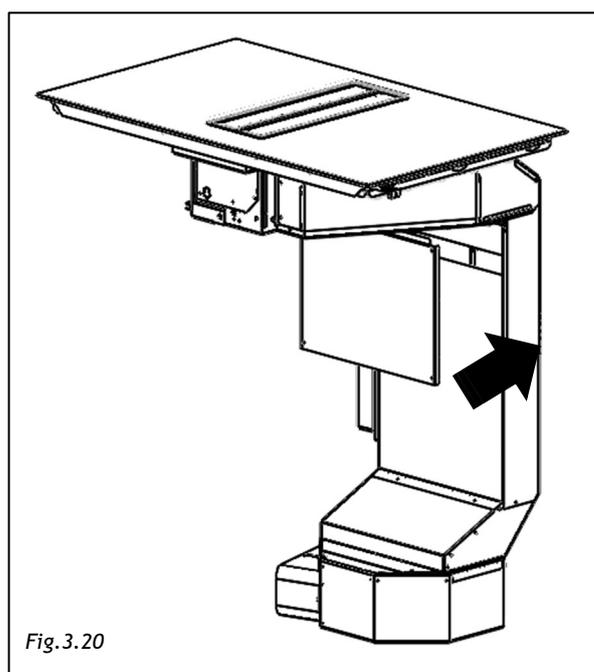


III.3.c MONTAJE CAJA DE ASPIRACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de aspiración, colocarla dentro del corte en la base del mueble realizado precedentemente (Fig. 3.13), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.19-X) en el racor fijo (Fig. 3.19-Y).



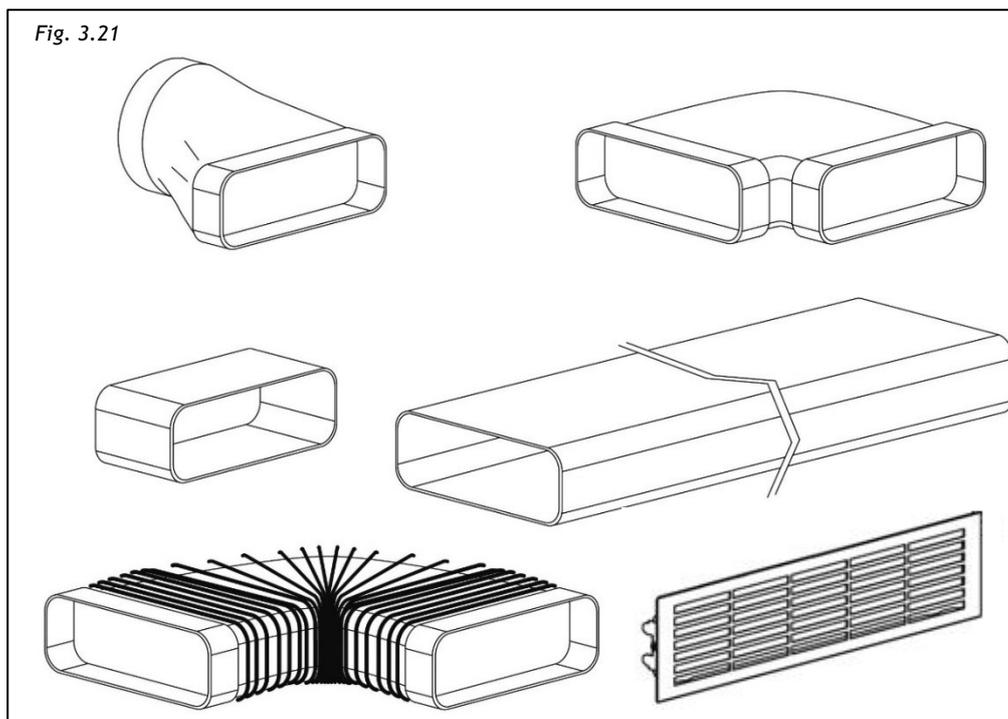
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.20) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.21).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



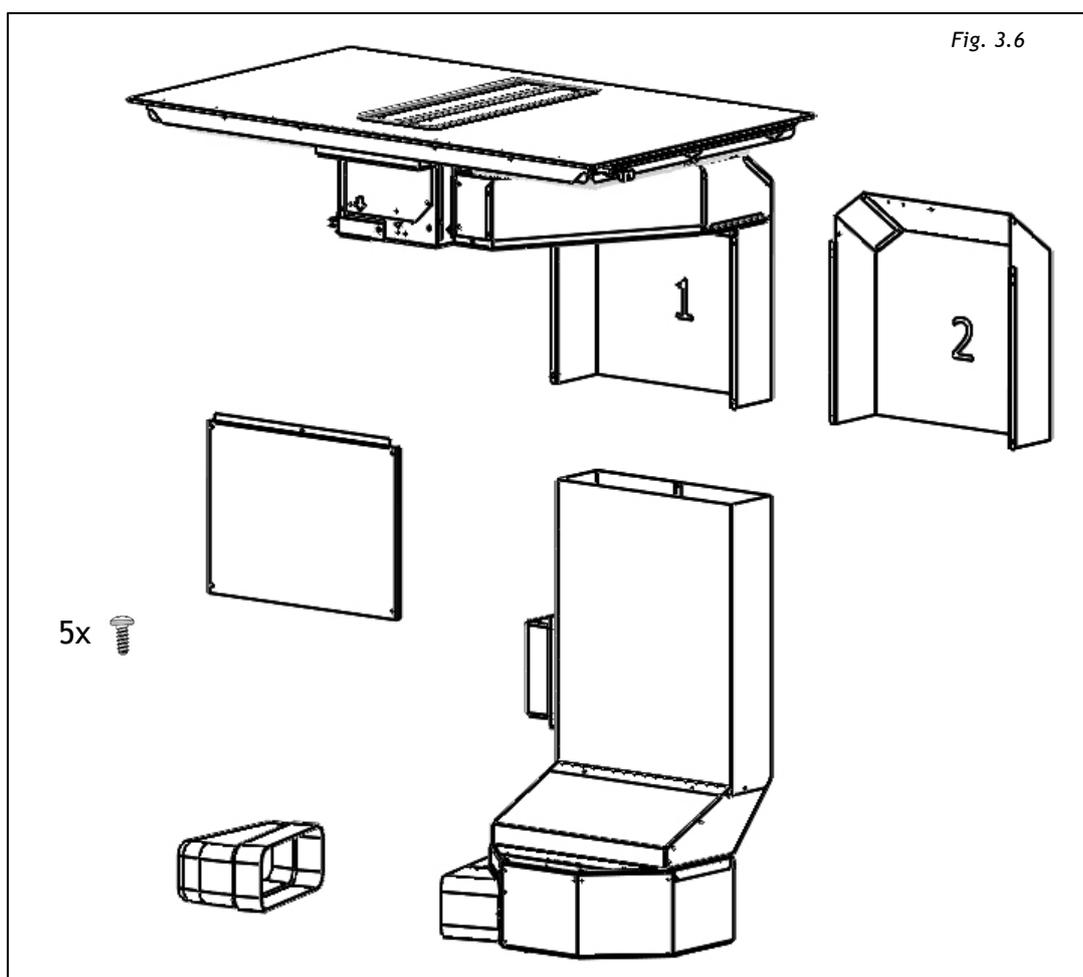
III.3 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 840mm

Para muebles con una profundidad de 660mm la única forma es la descrita en el apartado III.3.b.

Si tiene una encimera con una profundidad superior a 660mm además de la disposición precedente se puede aumentar la profundidad para los cajones gracias a la sustitución del racor identificado con “1” por el identificado con “2”.

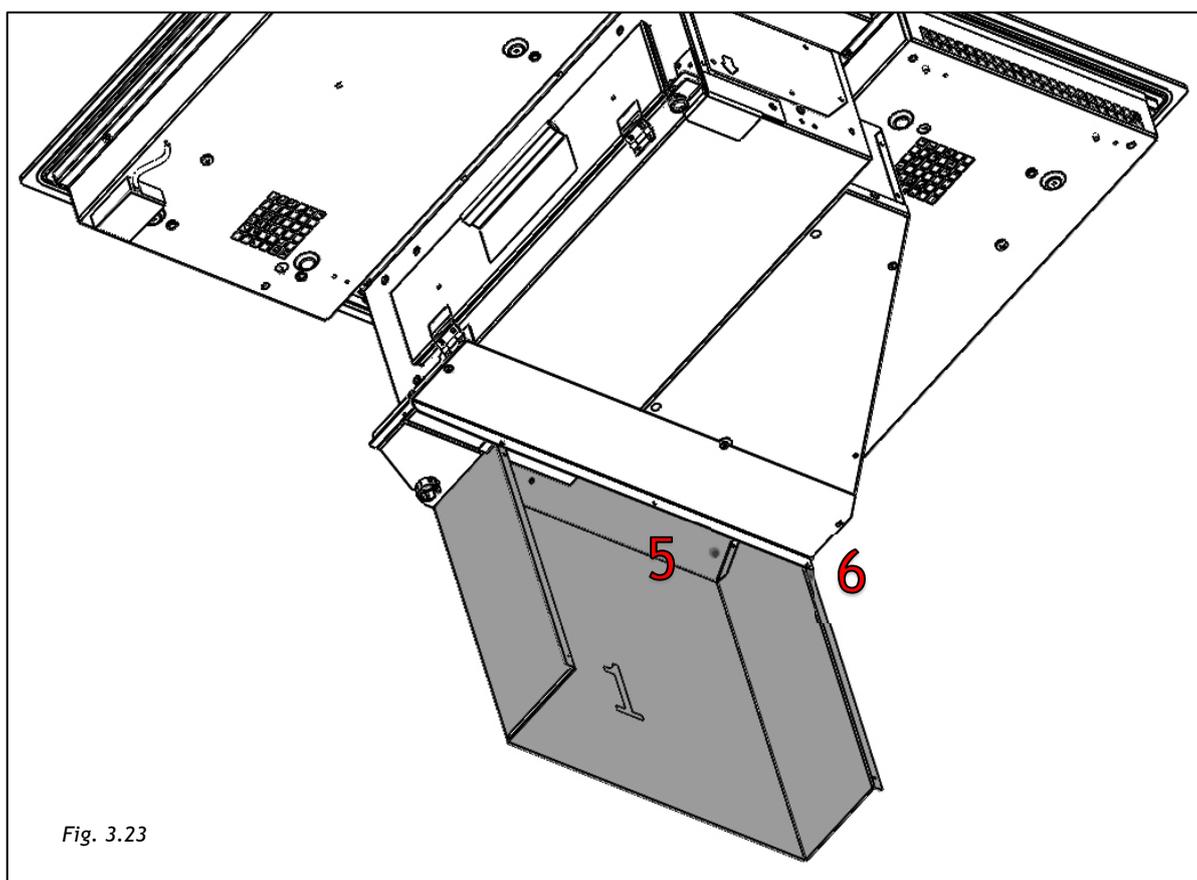
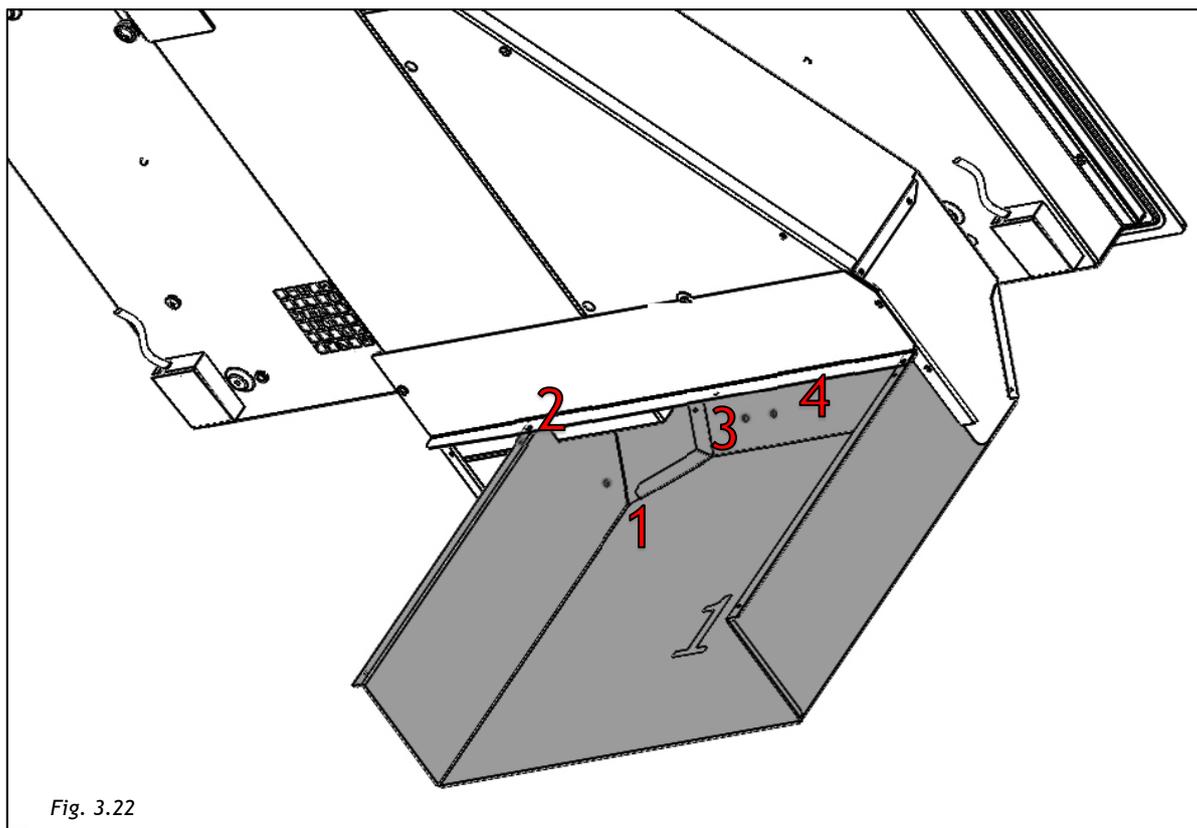
Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.

Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6.



Quitar el racor “1”

Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.22 y 3.23



Montar el racor “2” con los 4 tornillos que se quitaron precedentemente (Fig. 3.21 a-b n° 1-3-4-5) Los tornillos de la Fig. 3.21 a-b n° 2-6 no se podrán colocar antes de quitar la cobertura inferior.

Para mover la cobertura inferior quitar los tres tornillos (Fig. 3.22 3-4-5). Volver a colocar para cubrir el espacio vacío que ha dejado el nuevo racor colocando los tres tornillos en la nueva posición. Bloquear el racor y la cobertura con los dos tornillos restantes (Fig. 3.22 1-2)

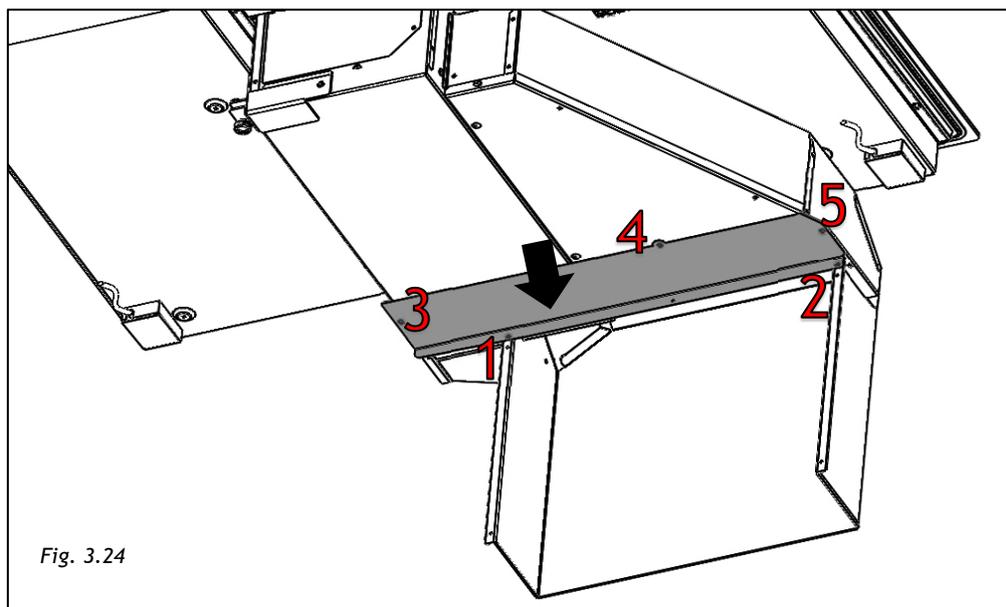


Fig. 3.24

Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.25

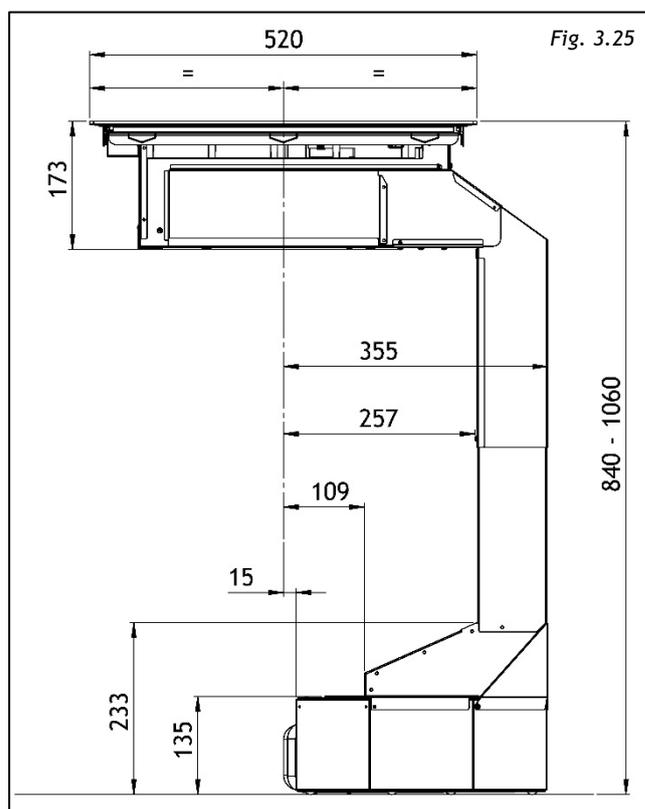


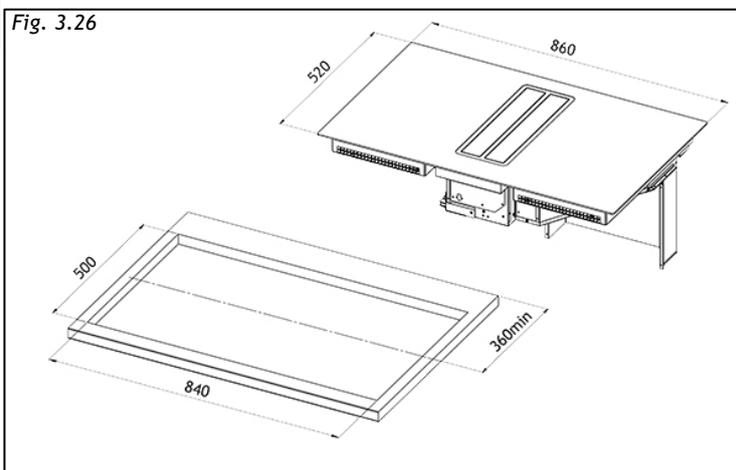
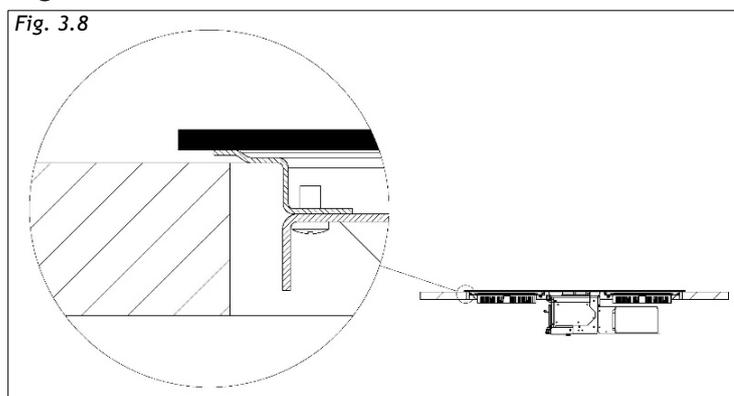
Fig. 3.25

III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

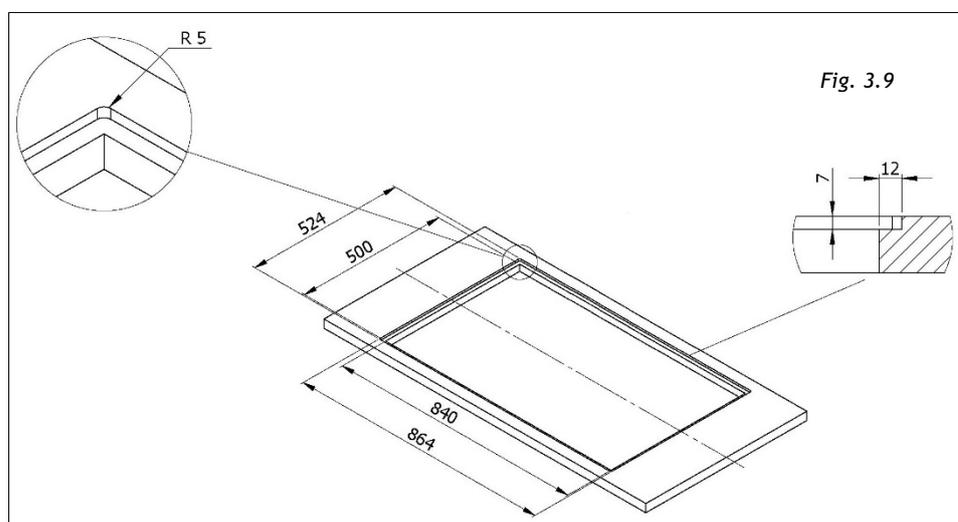
Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 360mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada (Fig. 3.8): taladrar la encimera como se indica en la

Fig. 3.26



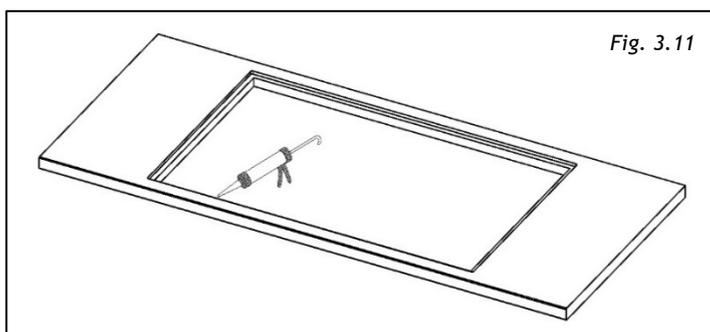
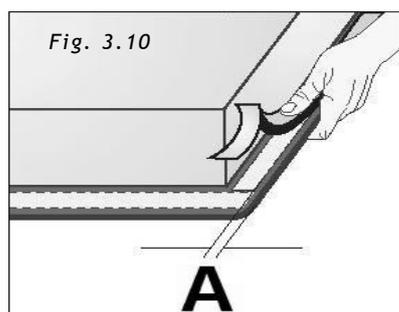
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



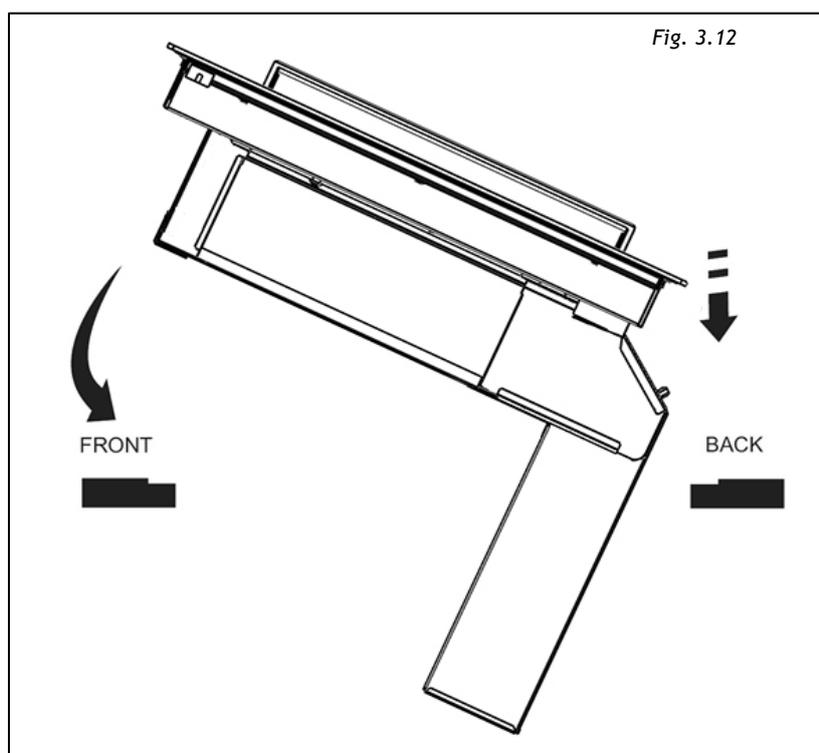
Antes de fijar la placa de inducción, pegue por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

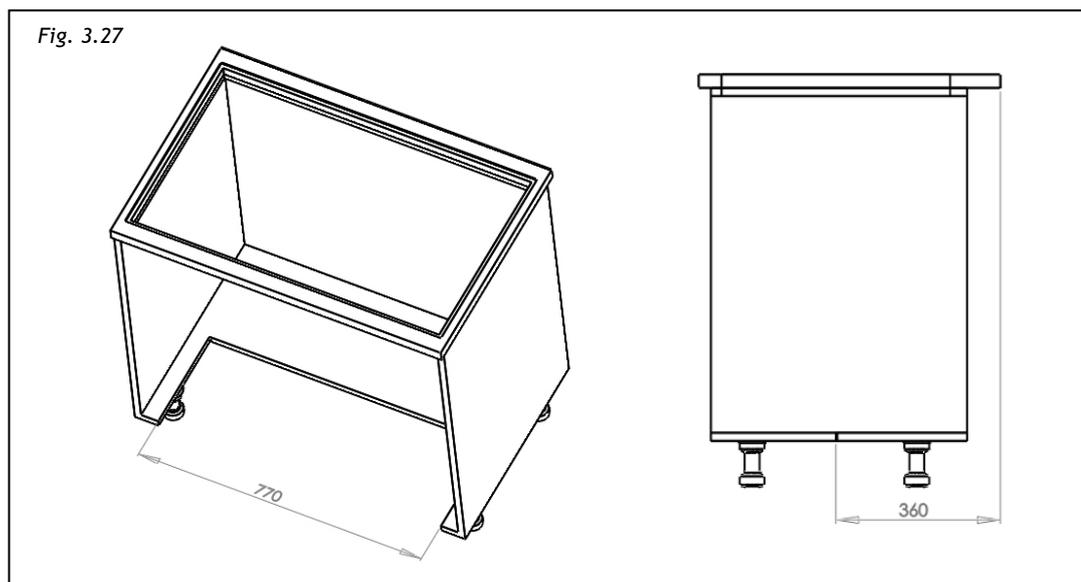


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

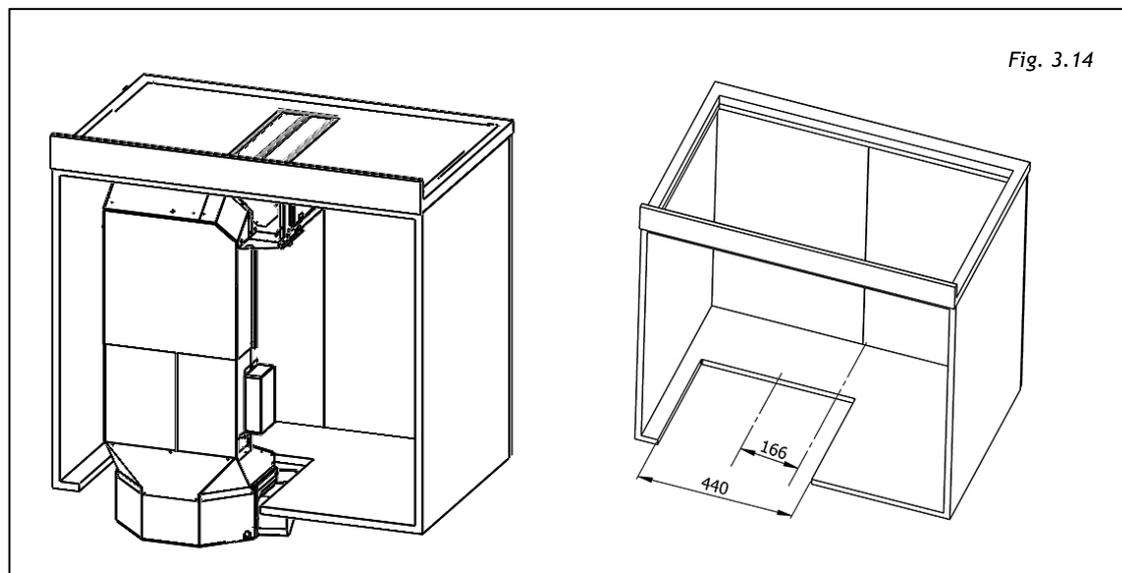


III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.27 y si es posible sin la parte de atrás.

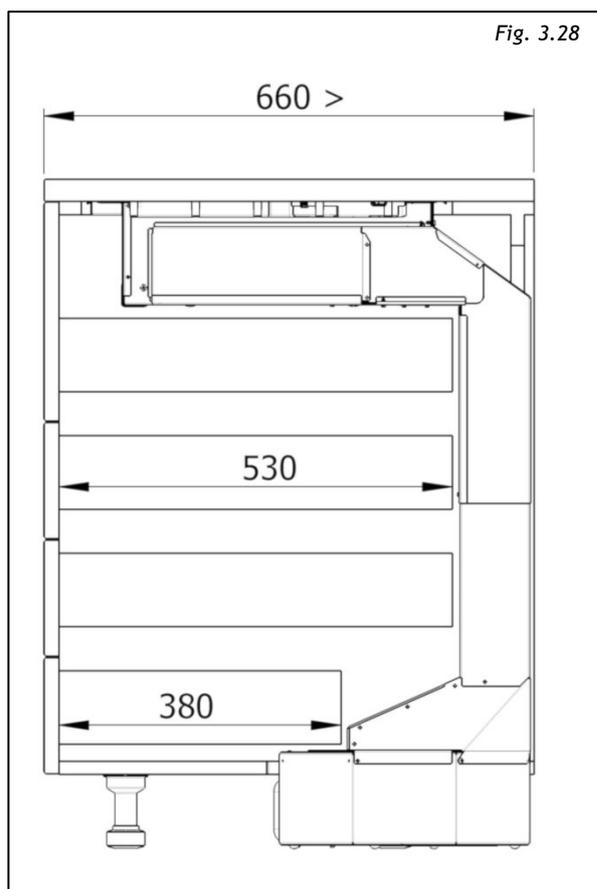


Si el kit filtrante plasma, disponible como opcional, está previsto el corte de la base del mueble puede ser reducido como en la Fig. 3.14



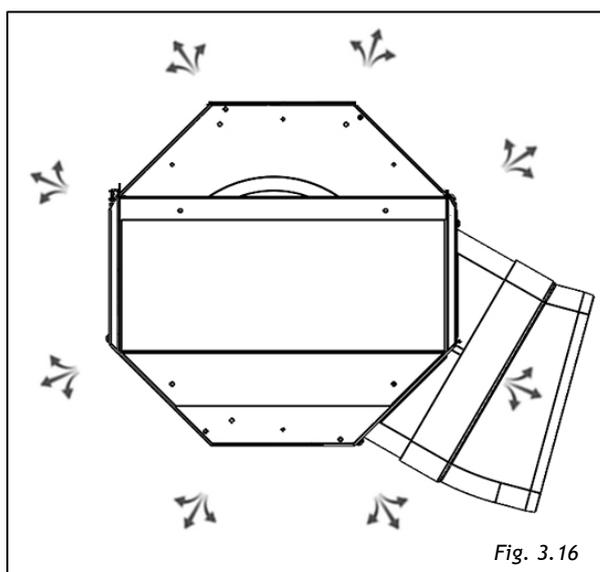
La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.28):

- Profundidad cajones de arriba = 530mm
- Profundidad último cajón = 380mm



Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

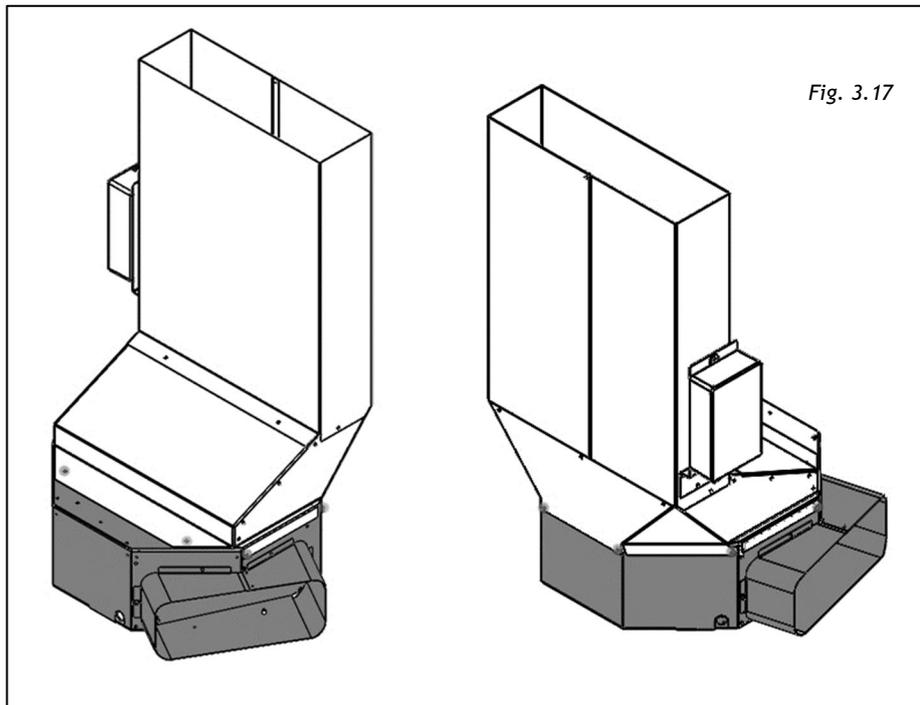
El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



La salida de aire se puede girar cada 45 ° y gracias al accesorio de 15 ° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

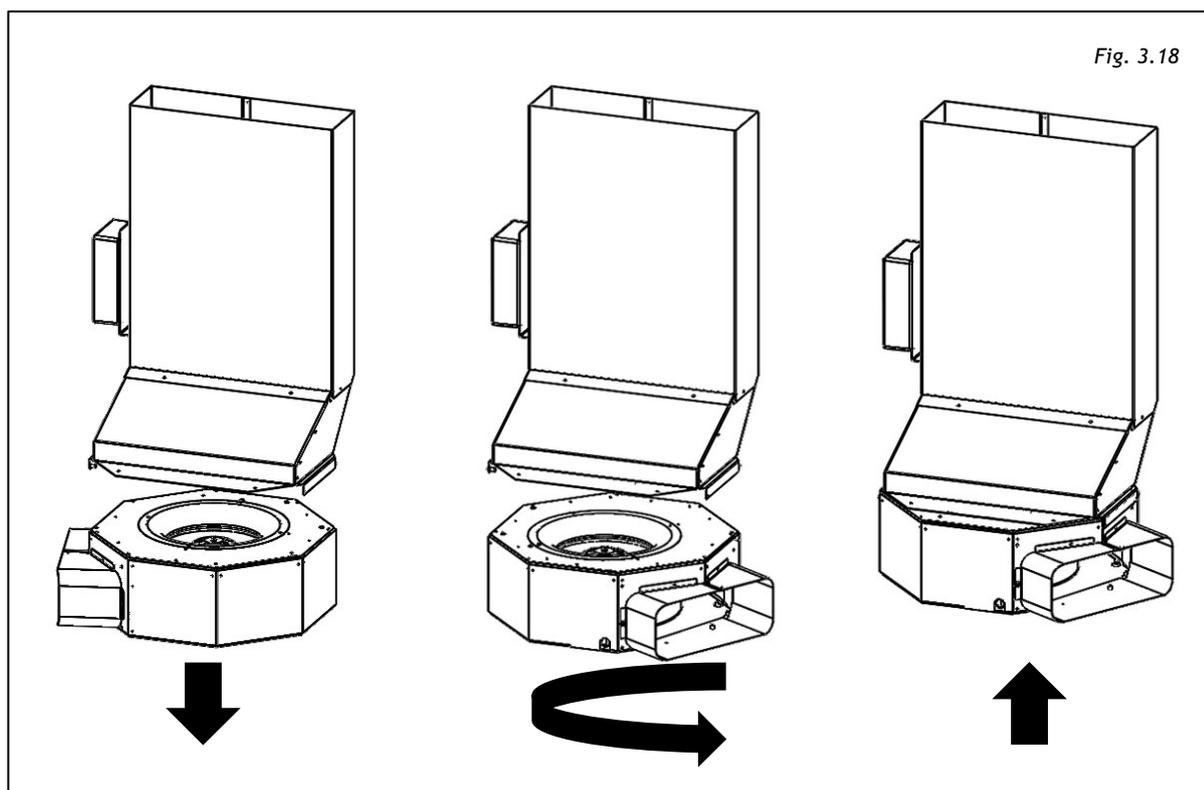
Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal

(Fig.3.17)



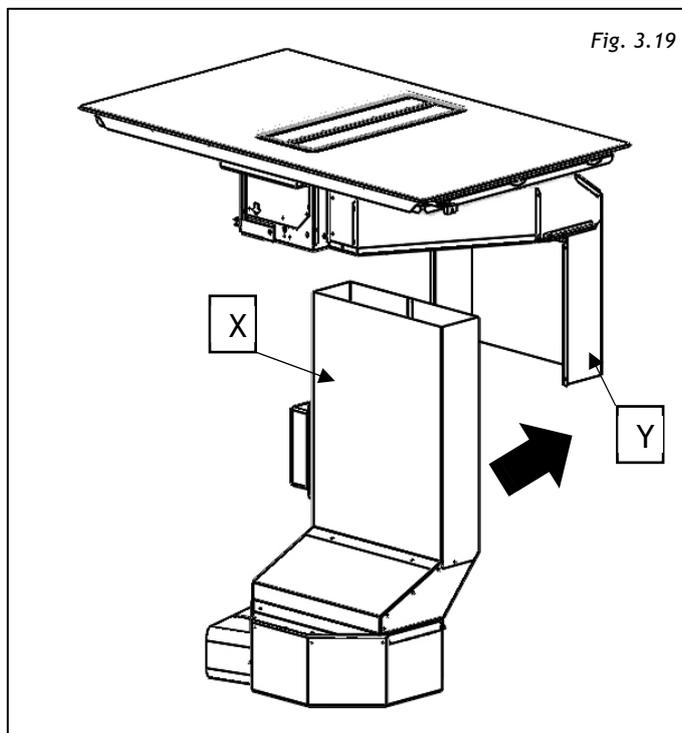
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

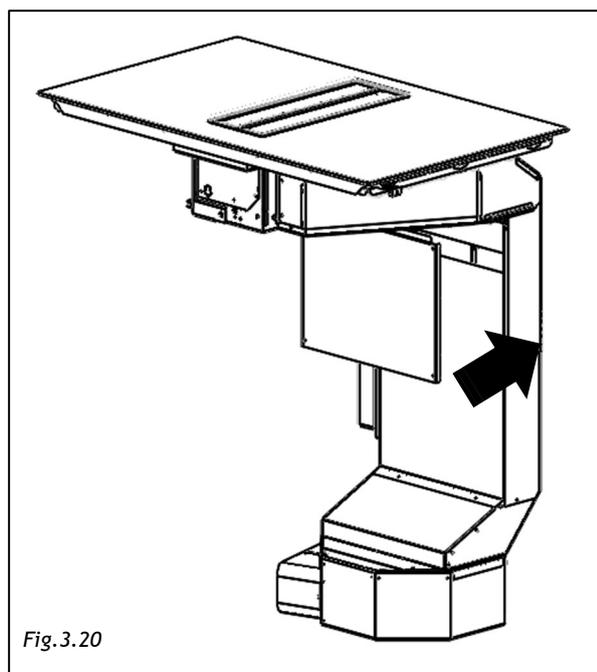


III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 16), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 19-X) en el racor fijo (Fig. 3.19-Y).



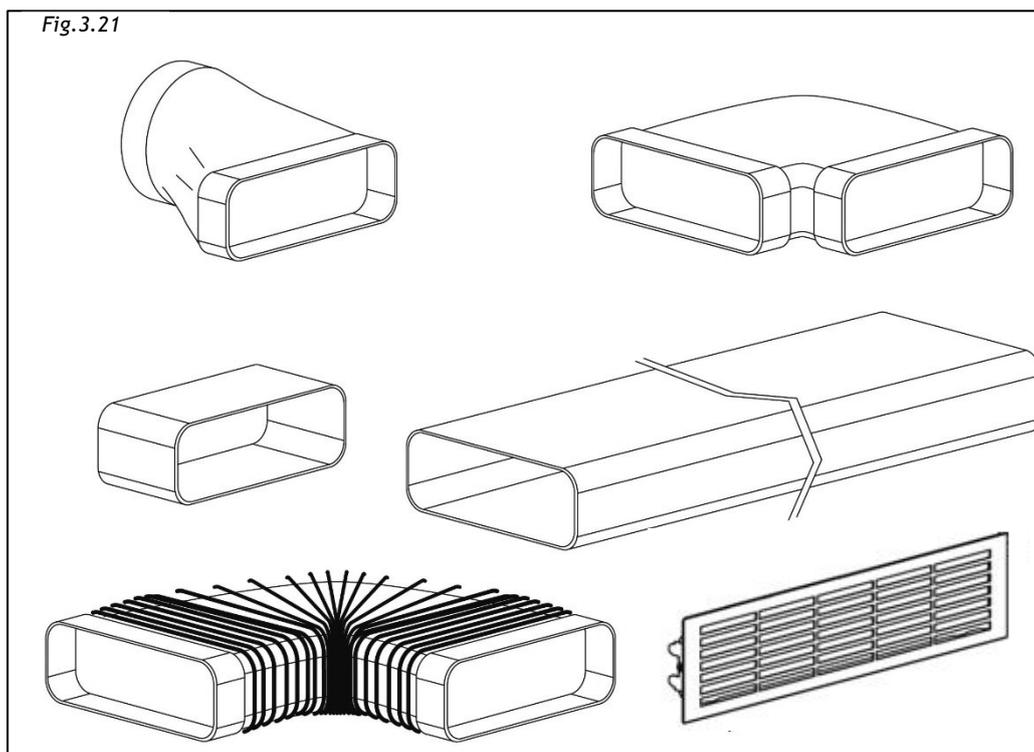
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.20) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.21).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



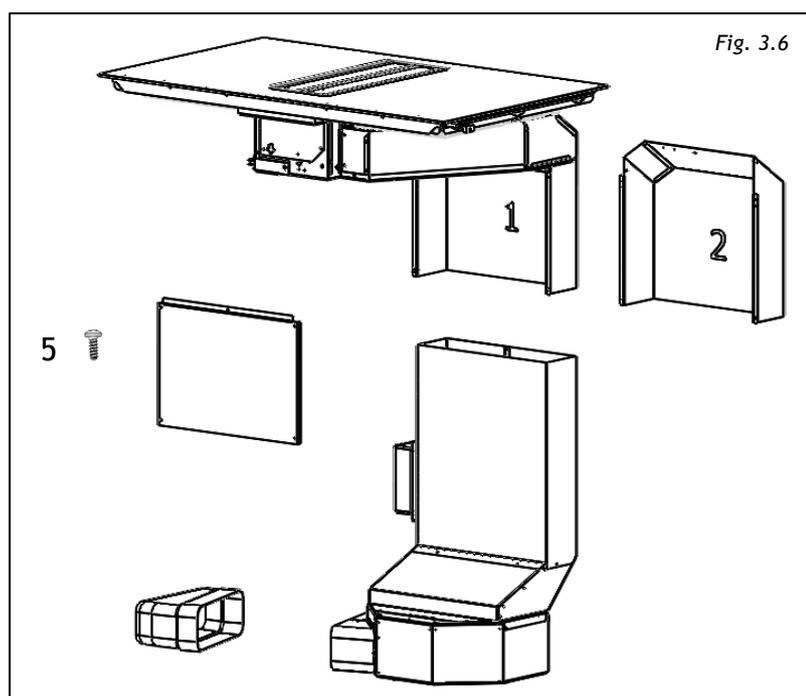
III.4 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 900mm

Para muebles con una profundidad de 840mm la única forma es la descrita en los apartados precedentes III.2, III.3.

Si dispone de una superficie con una profundidad superior a 840mm además de las disposiciones precedentes se puede girar la caja de ventilación para hacer sitio dentro del mueble.

Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6.

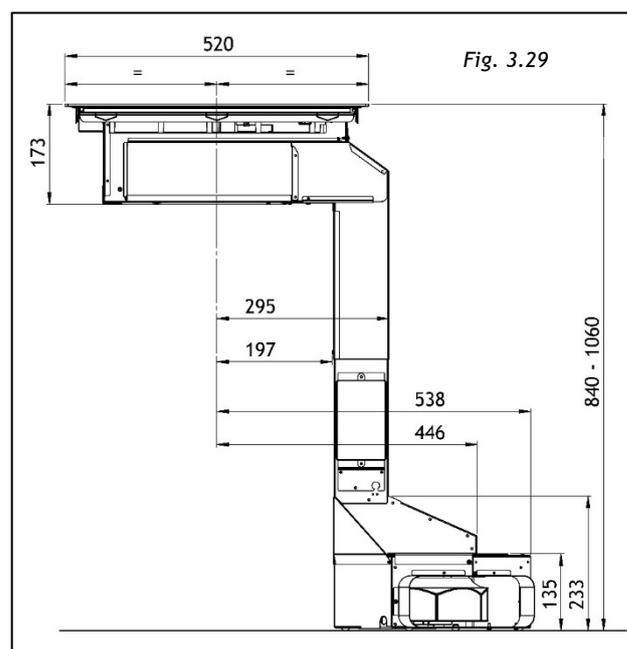
Para la instalación siga las instrucciones que se describen a continuación.



El racor de sustitución identificado con “2” mediante una marca en la parte de atrás no se utiliza en este tipo de disposición.

Las dimensiones del sistema una vez realizada la instalación se encuentran en la Fig. 3.29

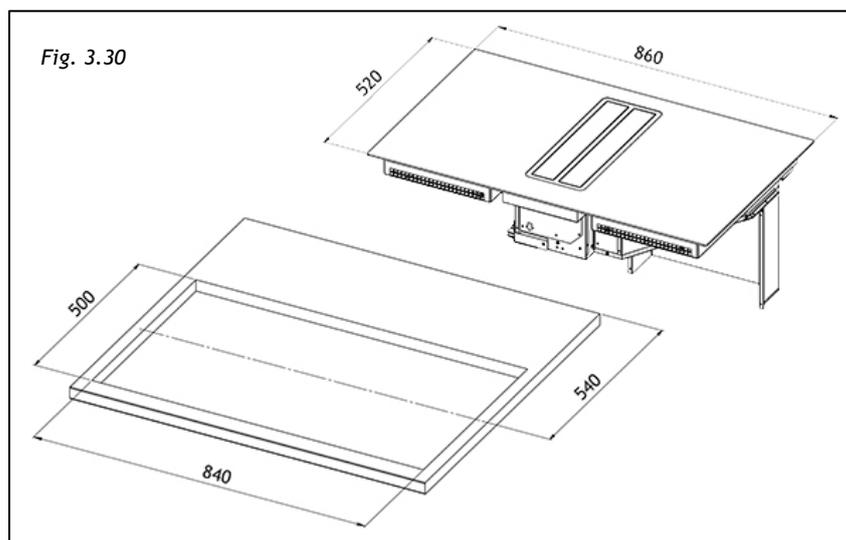
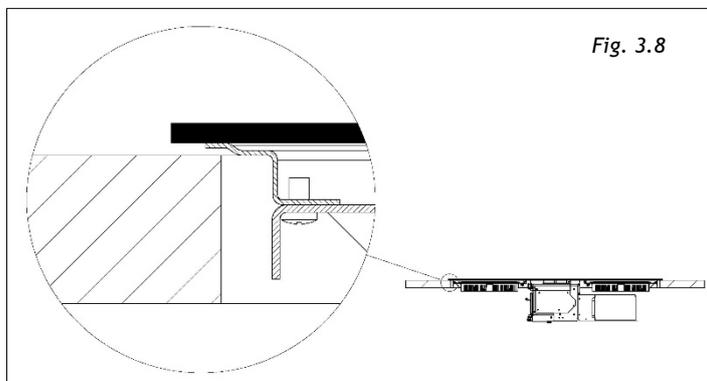
Las medidas se refieren al eje de la placa de inducción y significa una disposición específica del mueble, de los cajones (si los hubiera) y de sus dimensiones



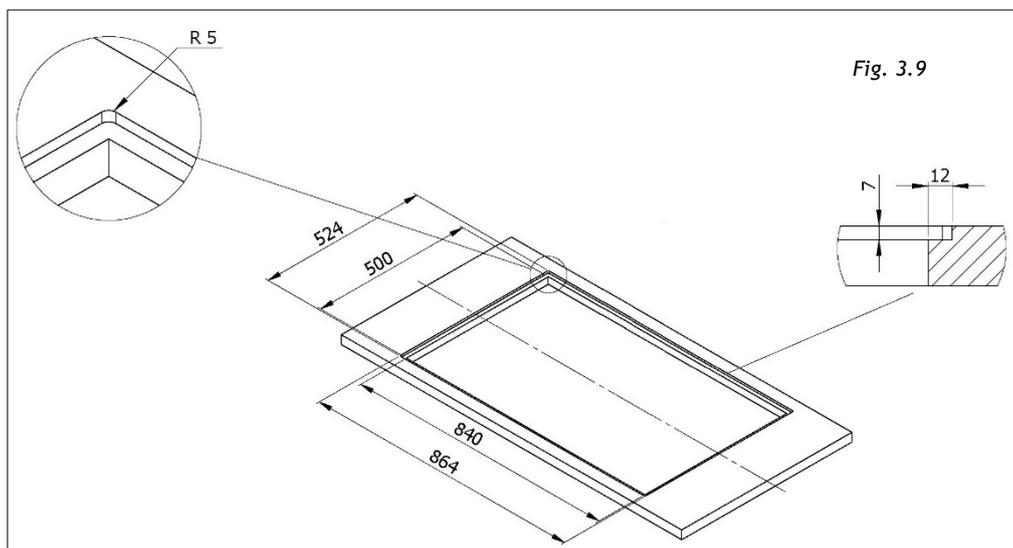
III.4.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 540mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada (Fig. 3.8): taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.30.



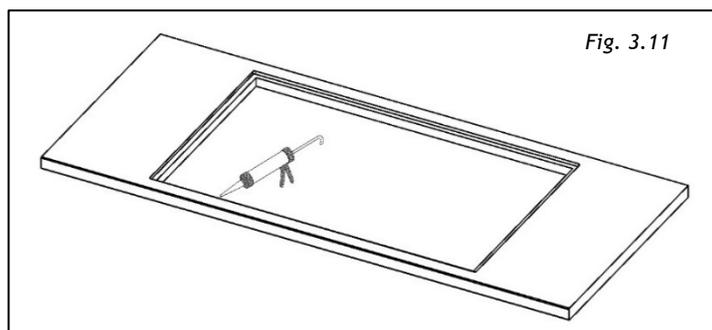
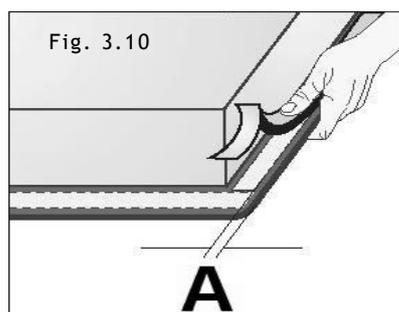
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



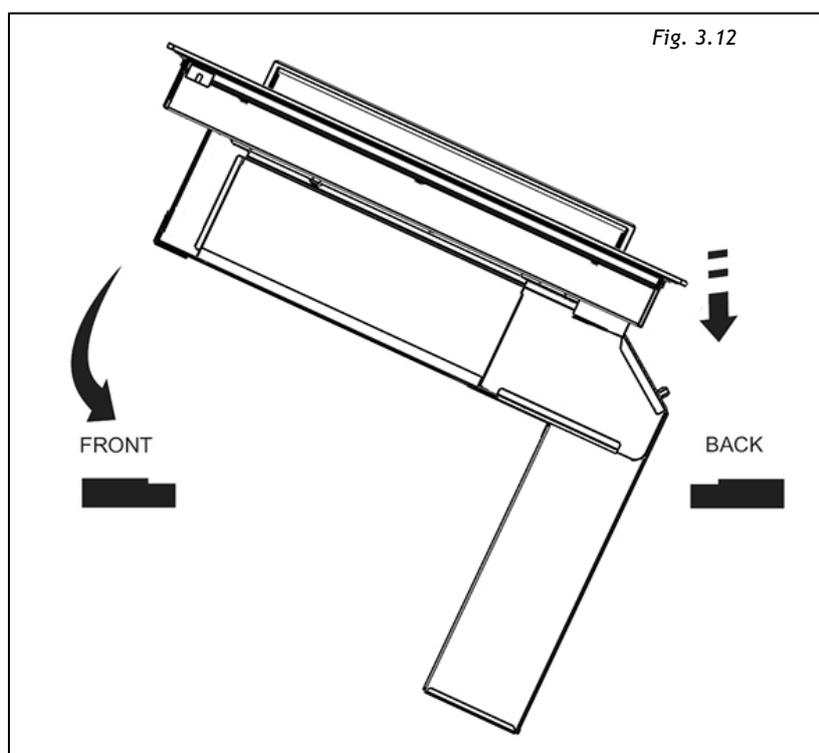
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

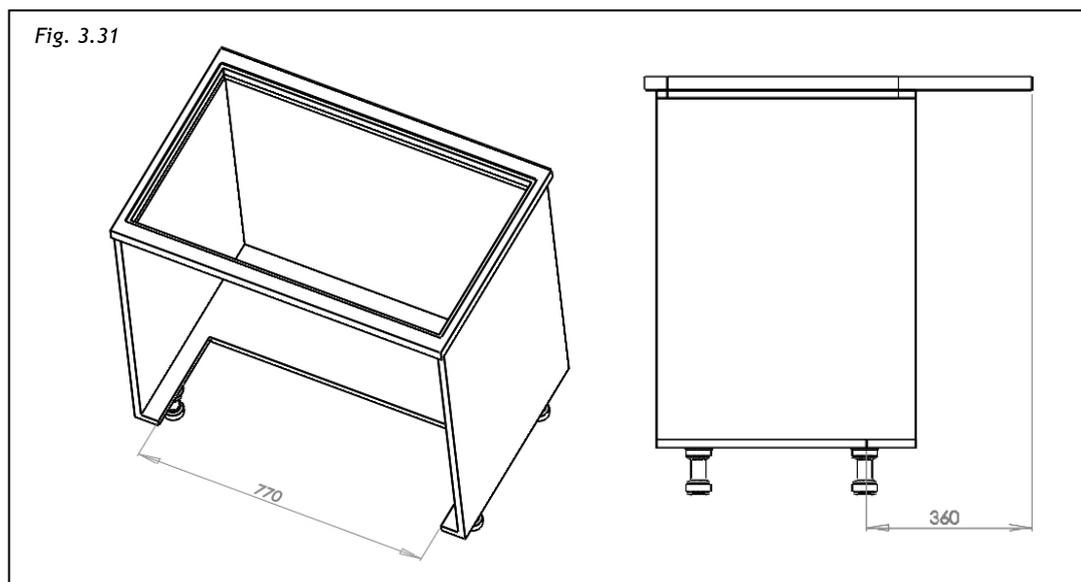


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

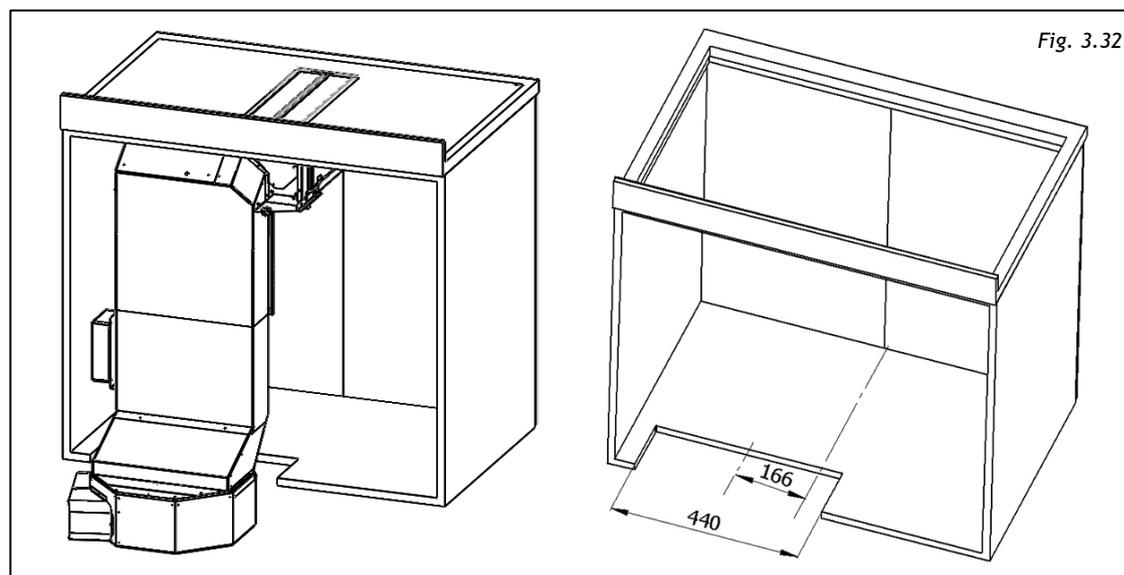


III.4.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.31 y si es posible sin la parte de atrás.

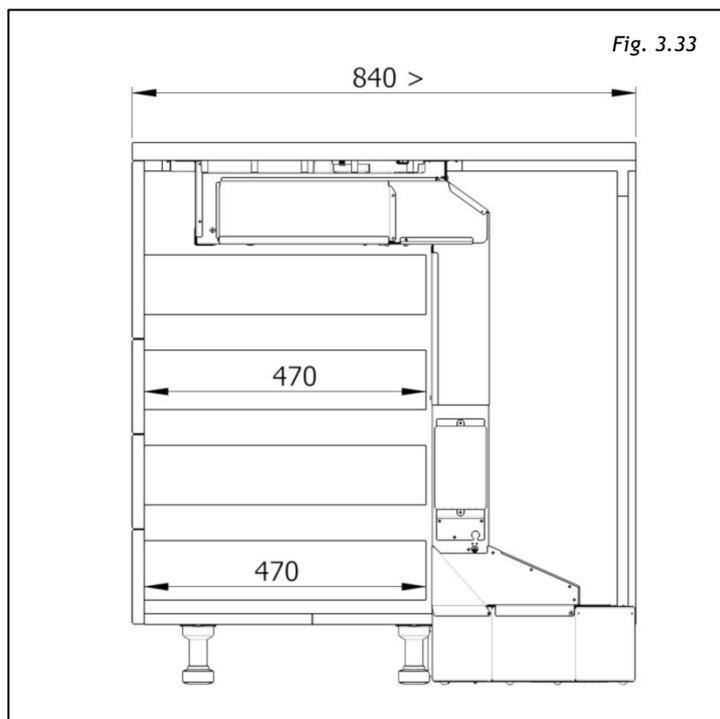


Si el kit filtrante plasma (disponible como opcional) está previsto el corte de la base del mueble puede ser reducido como en Fig. 3.32



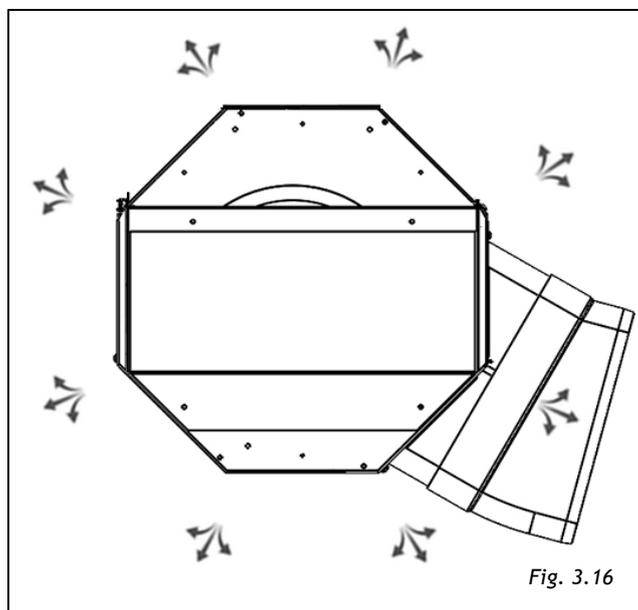
La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.33):

- Profundidad cajones aproximada 470mm



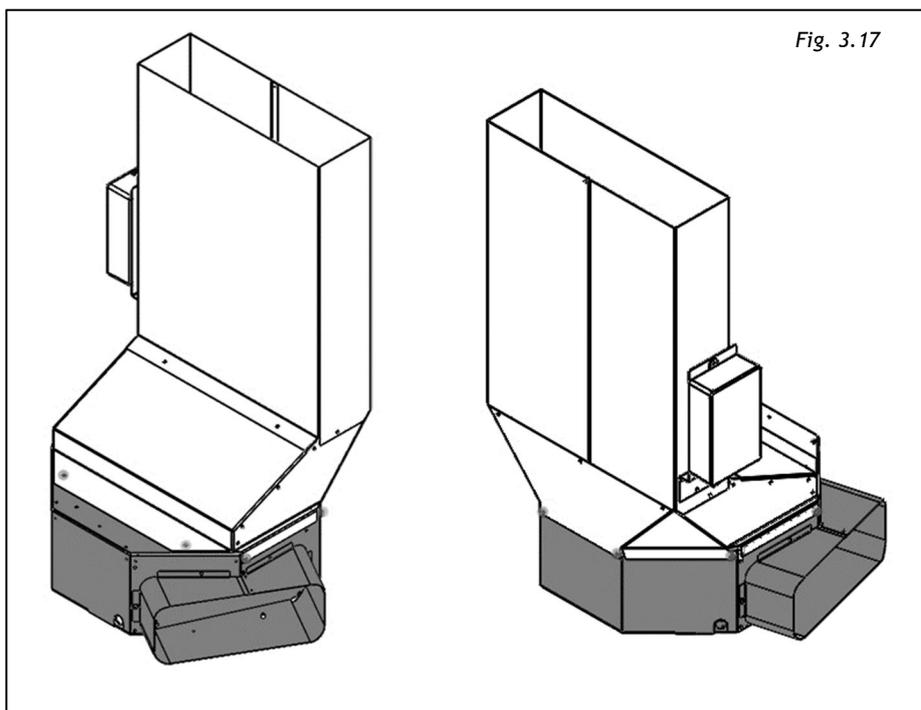
Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

El paso sucesivo es determinar la salida del aire de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



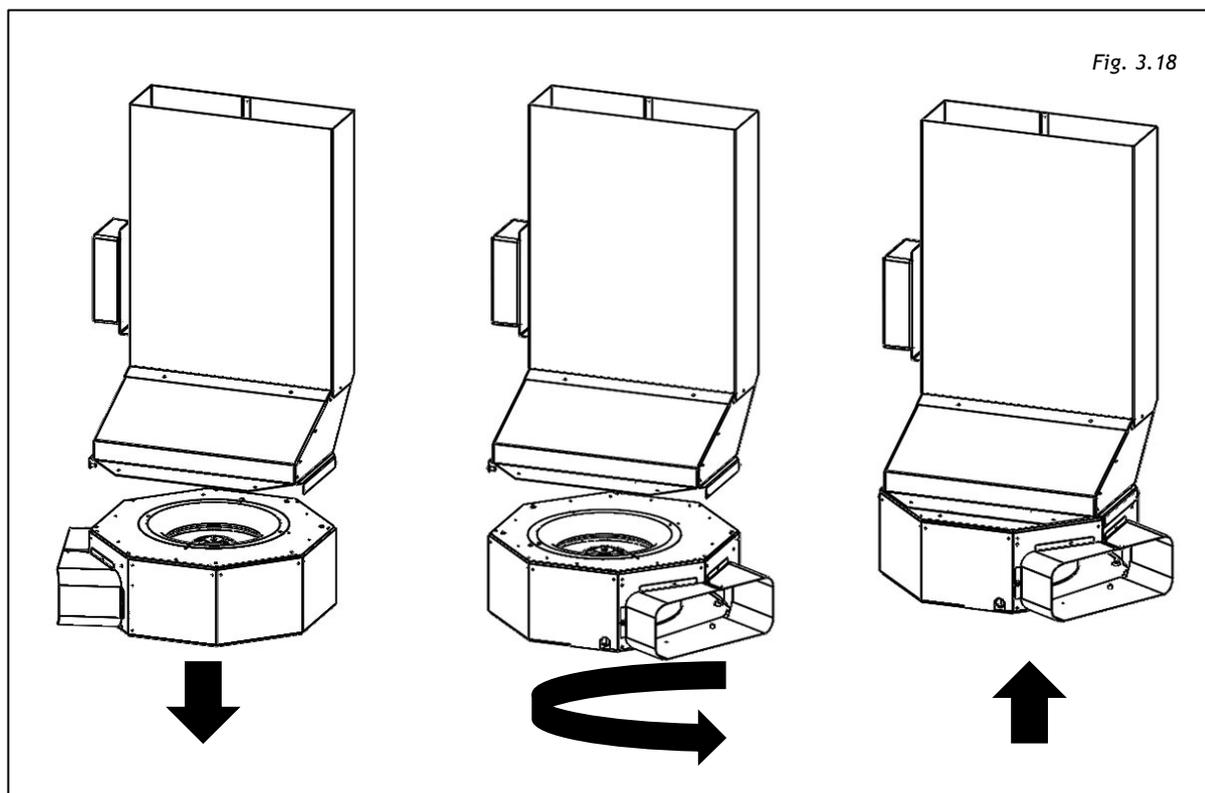
La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.17)



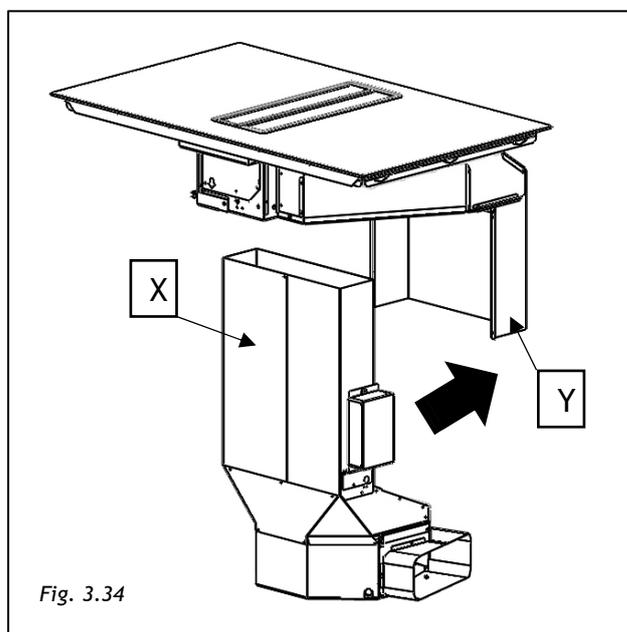
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

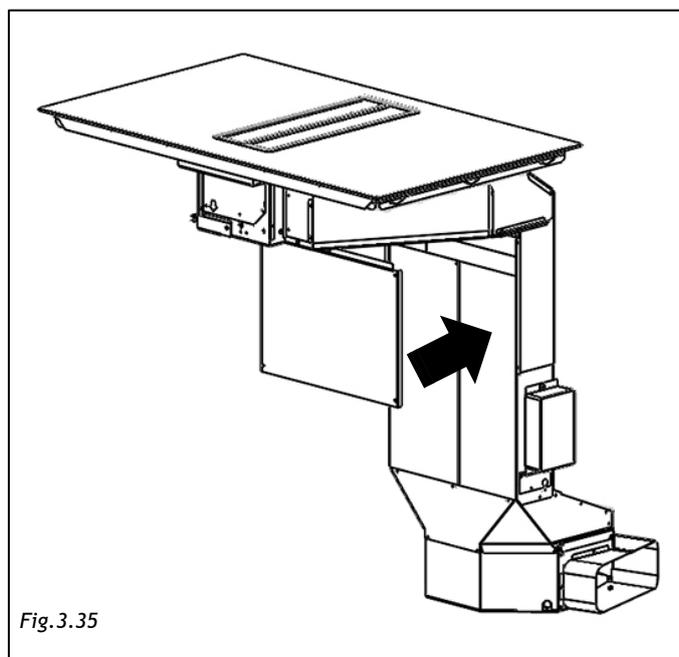


III.4.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.33), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.34-X) en el racor fijo (Fig. 3.34-Y).



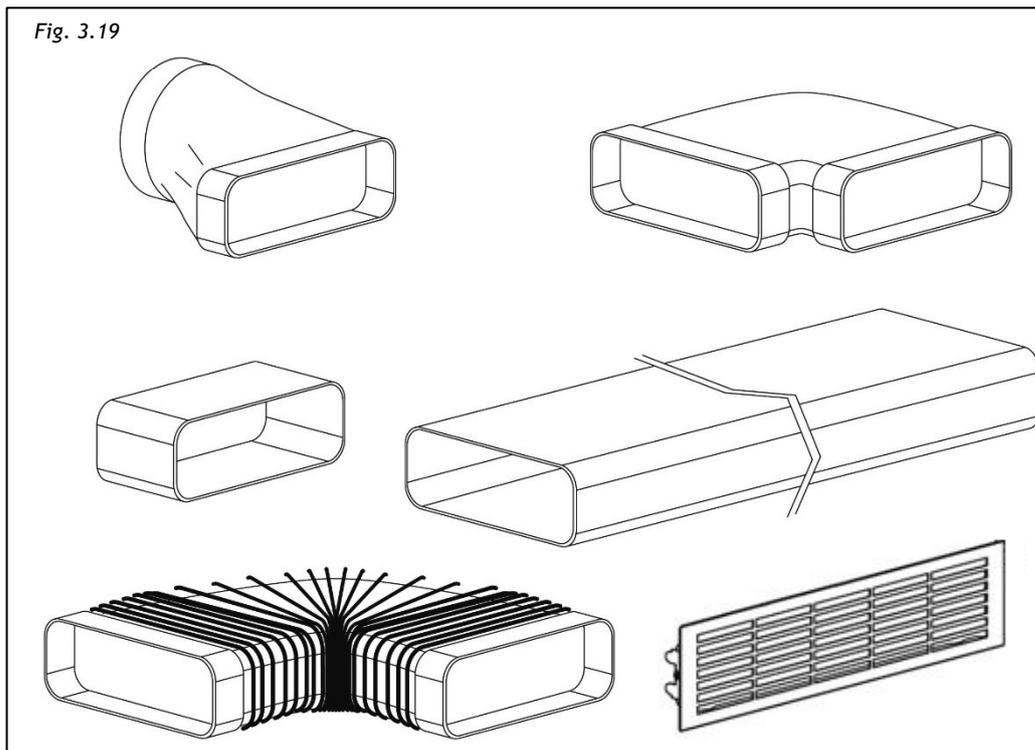
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.35) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.19).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



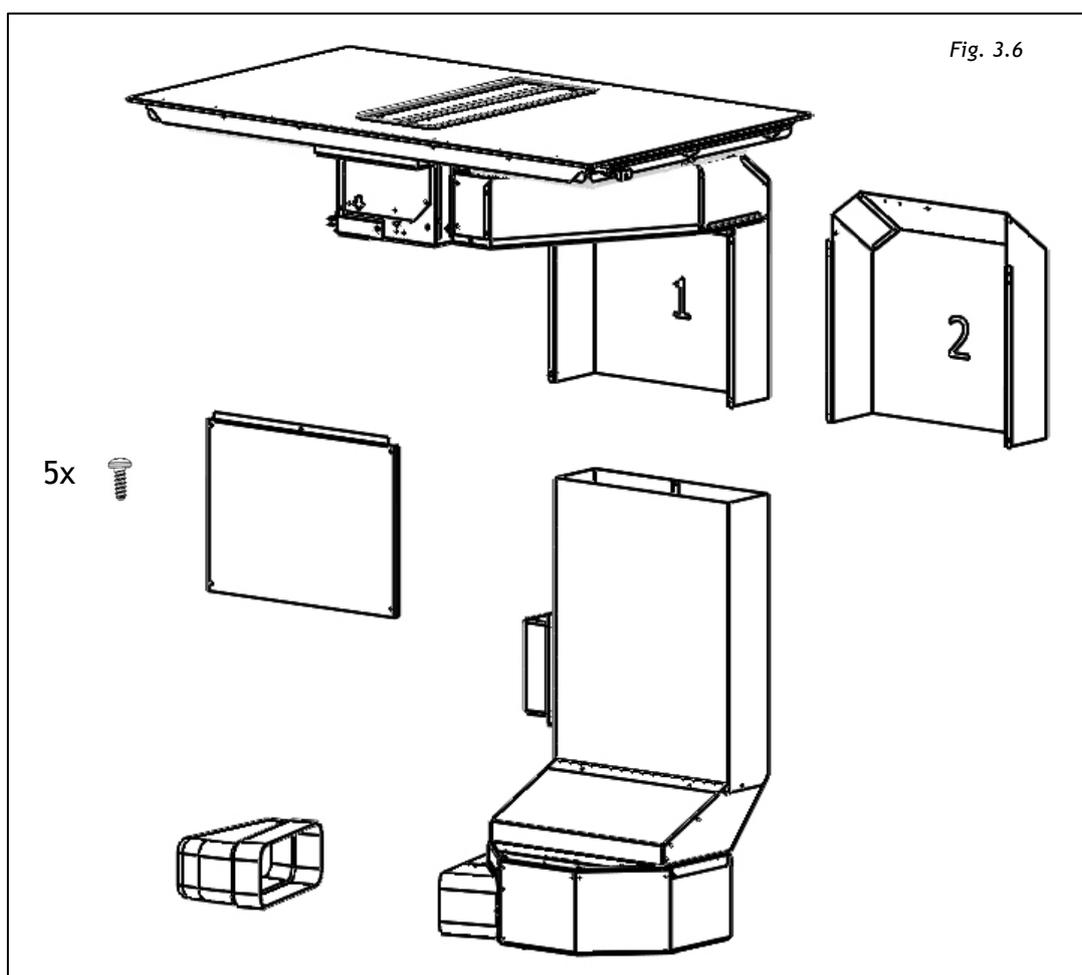
III.5 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 900mm

Para muebles con una profundidad de 900mm se seguirán las formas descritas en los apartados precedentes III.2, III.3, III.4

Si tiene una encimera con una profundidad superior a 900mm además de las formas precedentes se puede aumentar la profundidad para los cajones gracias a la sustitución del racor identificado con “1” (marcado en la parte de atrás) con el identificado con “2”. Para realizar esta disposición se deberá girar la caja de ventilación para crear más espacio dentro del mueble.

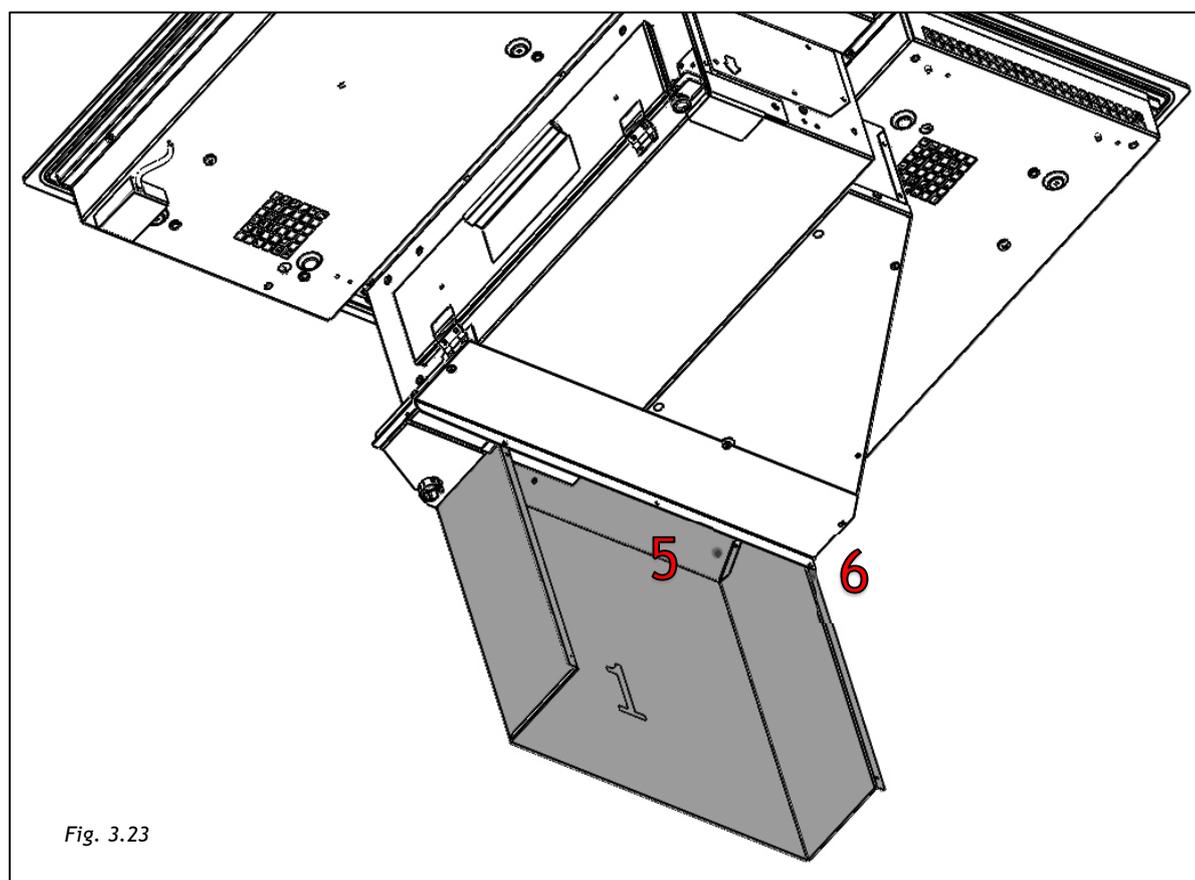
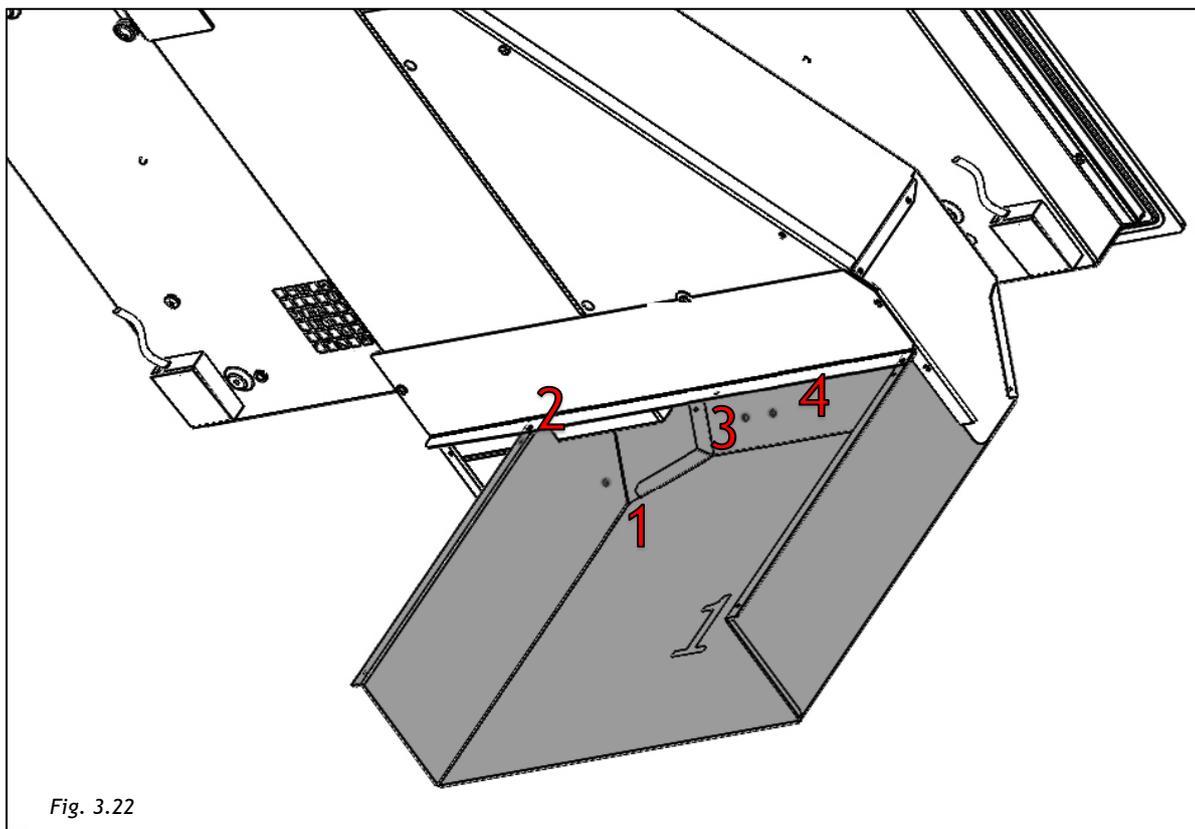
Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.

Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6.



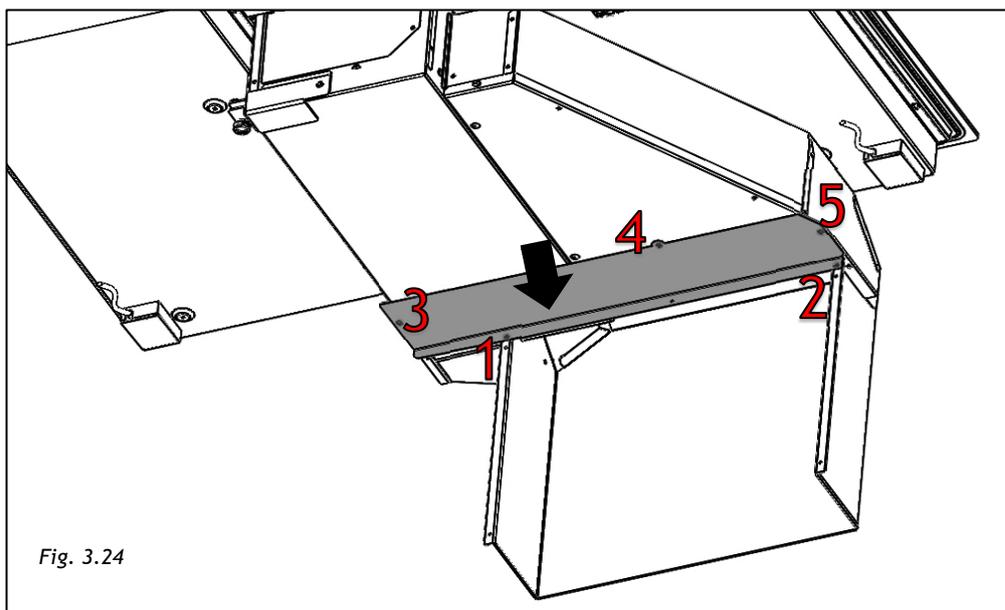
Quitar el racor “1”

Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.22-a y 3.22-b

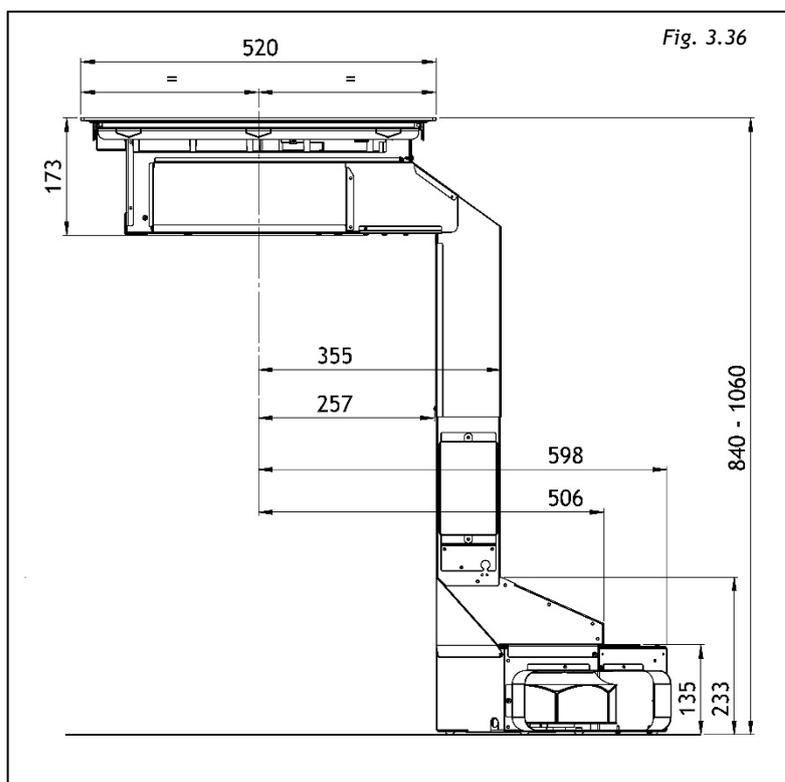


Montar el racor "2" con los 4 tornillos que se quitaron precedentemente (Fig. 3.22 - 3.23 n° 1-3-4-5) Los tornillos de la Fig. 3.22 a-b n° 2-6 no se podrán colocar antes de quitar la cobertura inferior.

Para mover la cobertura inferior quitar los tres tornillos (Fig. 3.24 3-4-5). Volver a colocar para cubrir el espacio vacío que ha dejado el nuevo racor colocando los tres tornillos en la nueva posición. Bloquear el racor y la cobertura con los dos tornillos restantes (Fig. 3.24 1-2)



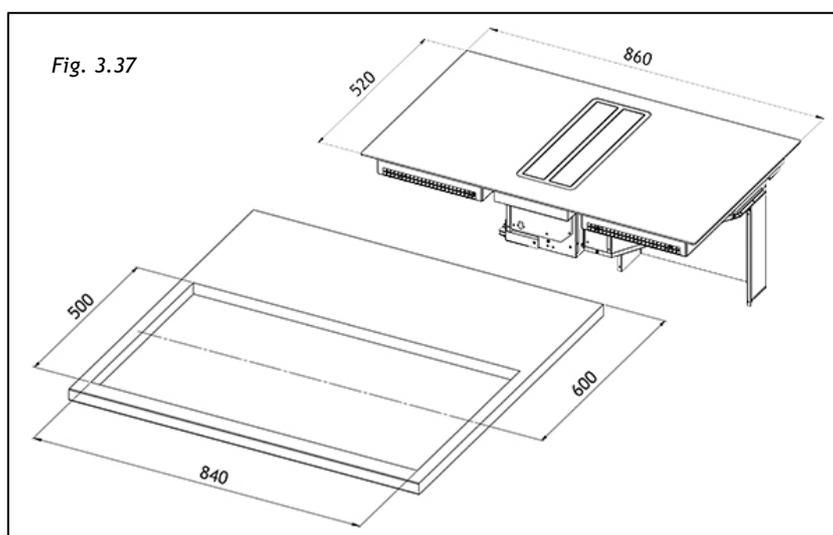
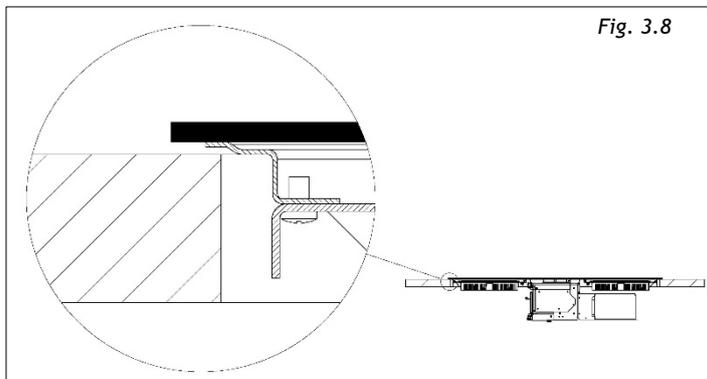
Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.36



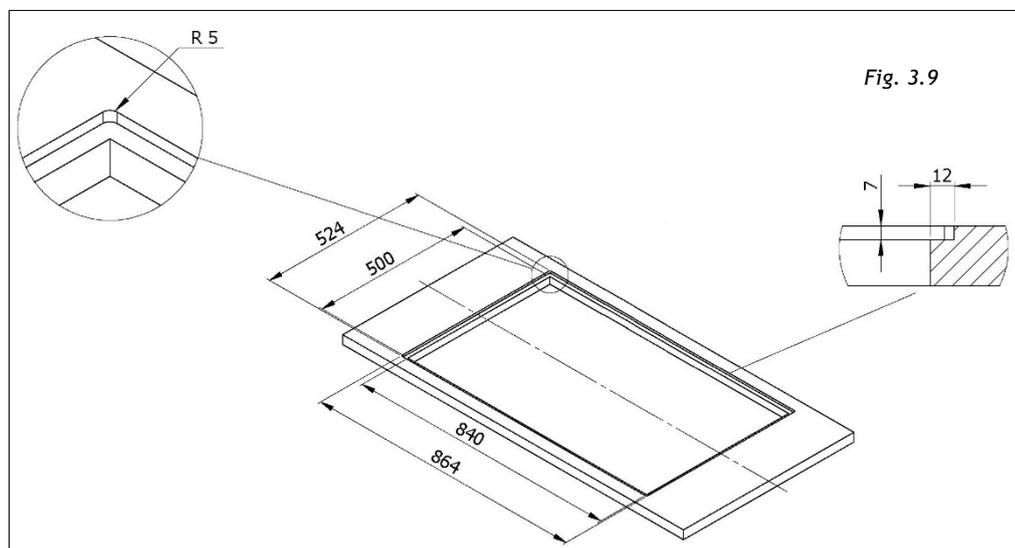
III.5.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 6000mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada (Fig. 3.8): taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.37



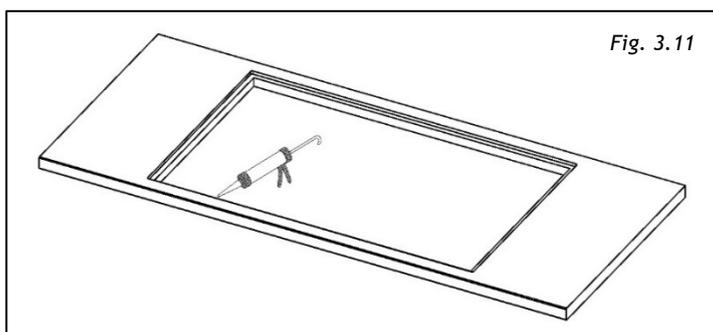
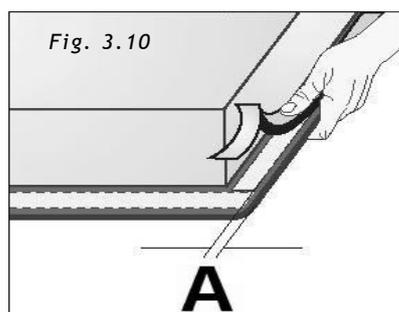
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



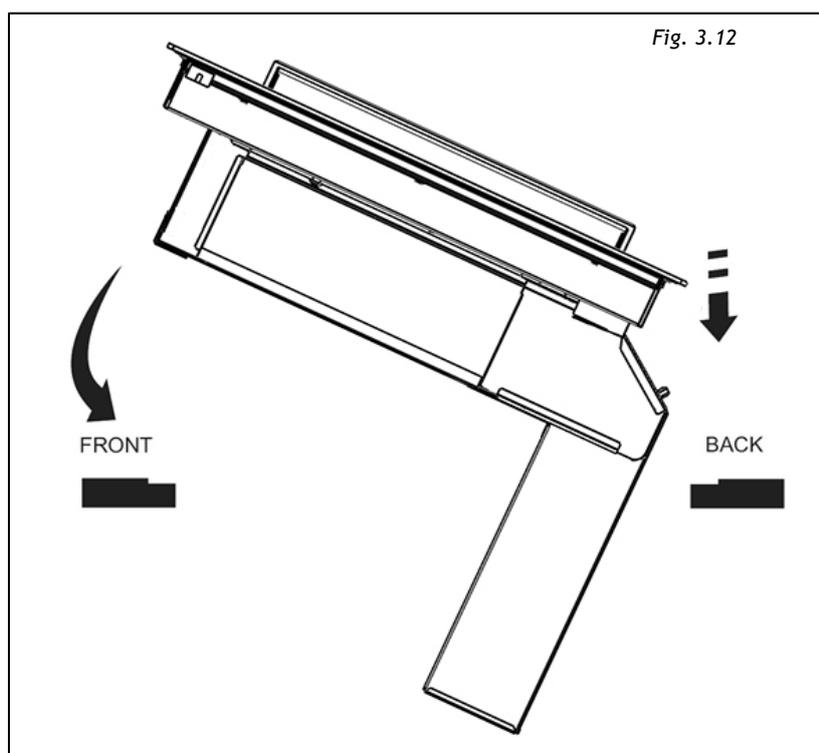
Antes de fijar la placa de inducción, pegue por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

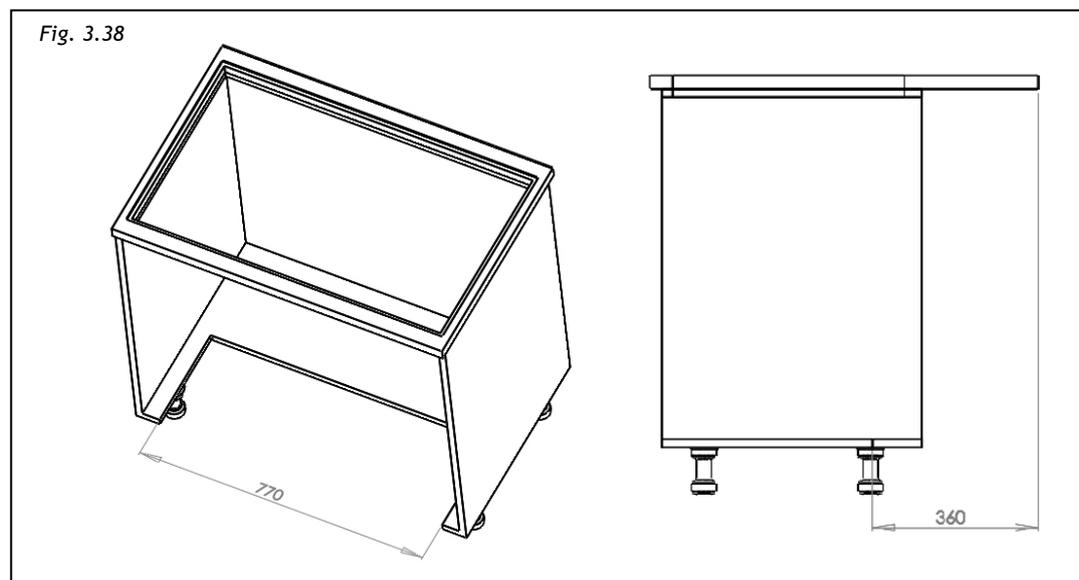


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

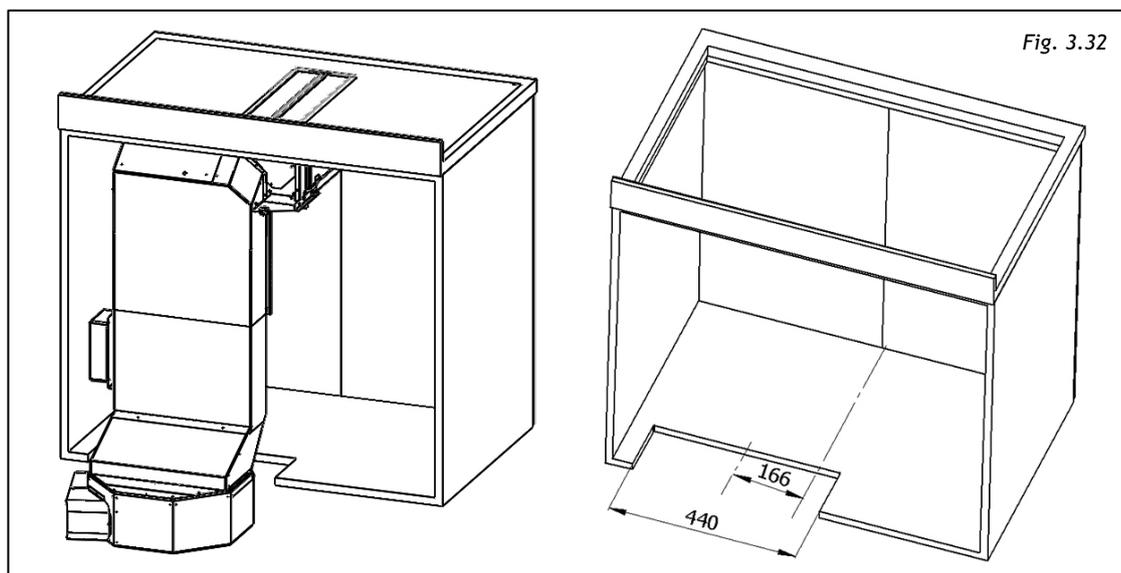


III.5.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

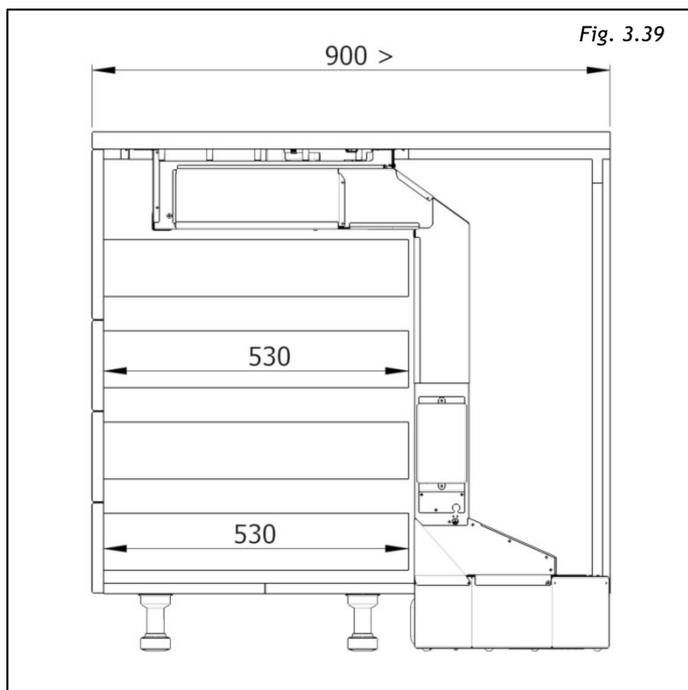
La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.38 y si es posible sin la parte de atrás.



Si está previsto un kit filtrante plasma (disponible como opcional) el corte de la base del mueble puede ser reducido como se indica en la Fig. 3.32

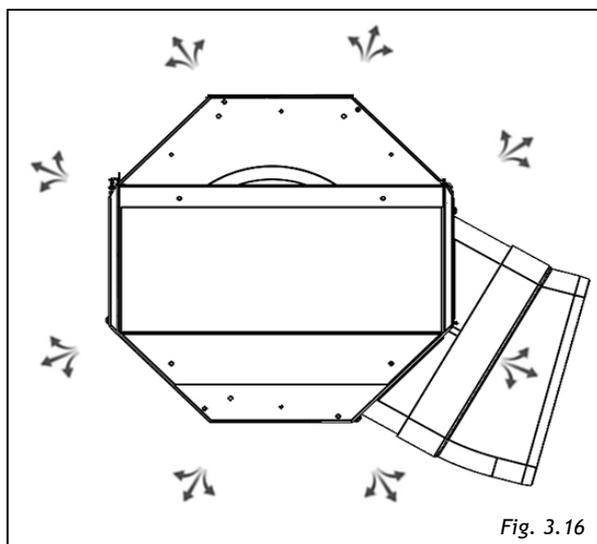


- La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.39):
- Profundidad cajones aproximada 530mm



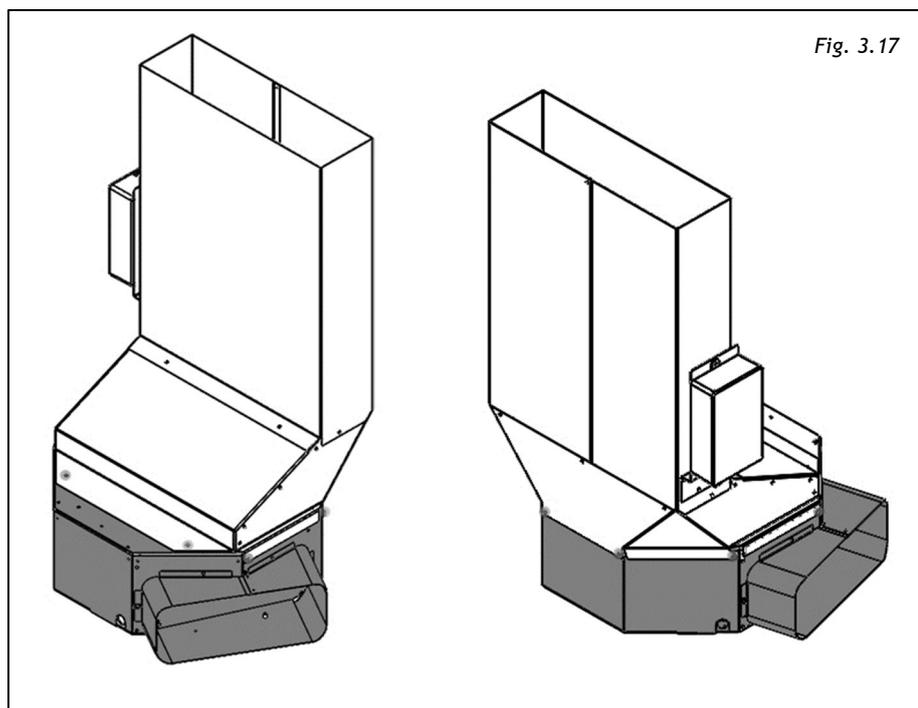
Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



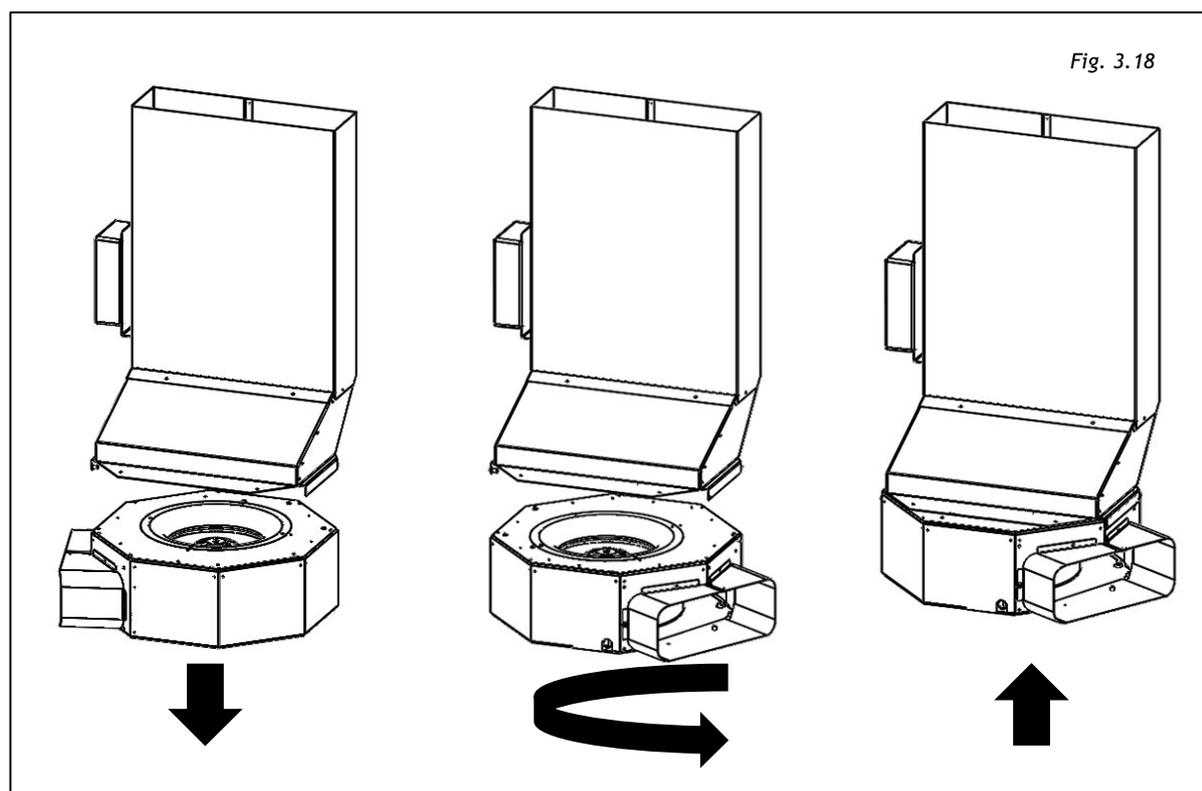
La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.17)



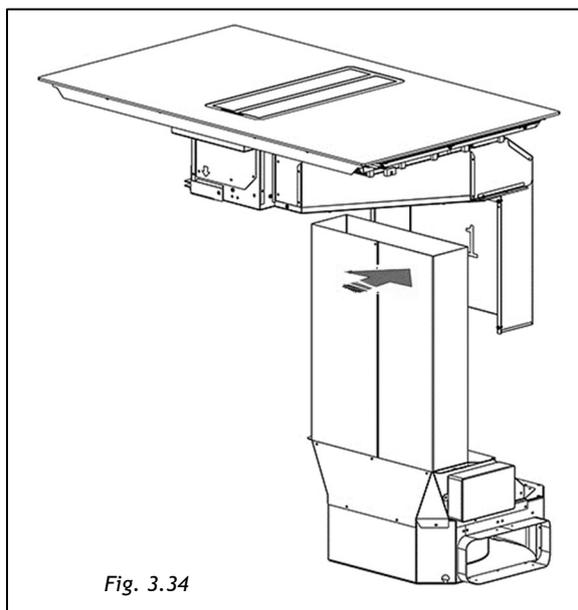
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

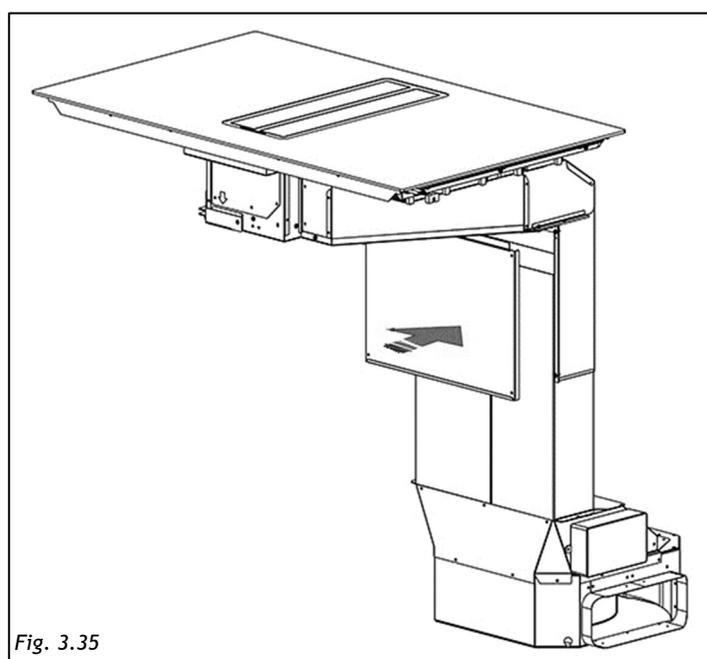


III.5.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.33), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.33-X) en el racor fijo (Fig. 3.33-Y).



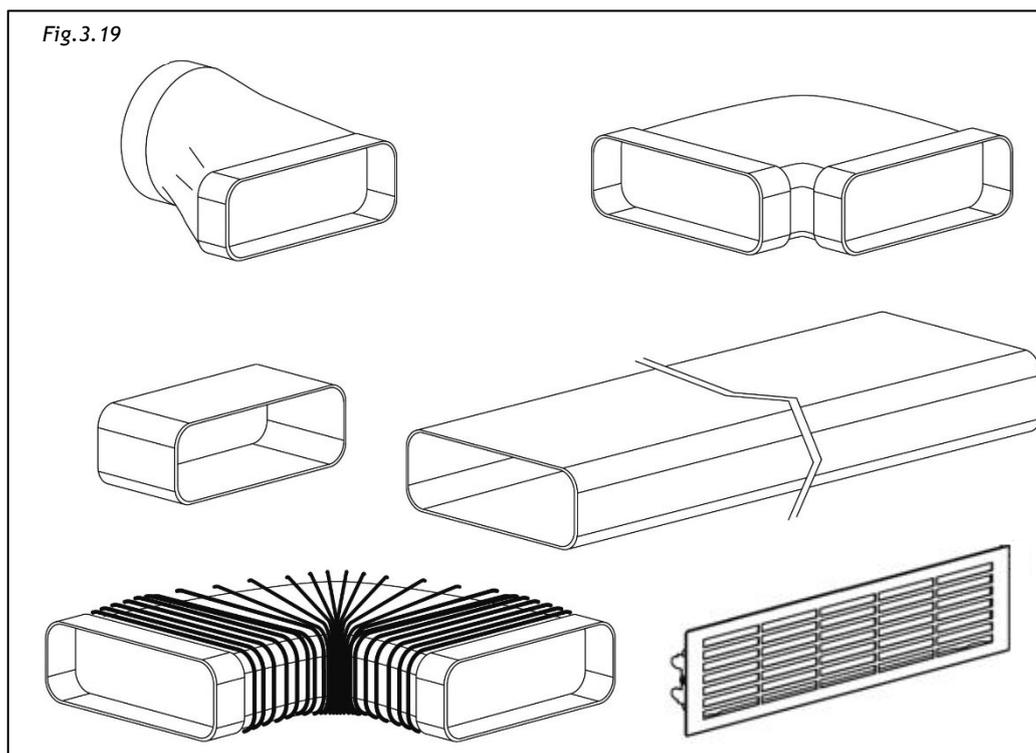
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.34) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.19).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



III.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se llevará a cabo SOLO por técnicos especializados.

La protección eléctrica de la conexión eléctrica antes del aparato deberá respetar las normas vigentes.

	<p>¡Atención! Asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) que se indican en la placa de datos que se encuentra en el interior del aparato se corresponden con las disponibles en el lugar de instalación.</p>
---	---

Cualquier modificación que sea necesaria en la instalación eléctrica para instalar la campana se llevará a cabo solo por personal competente.

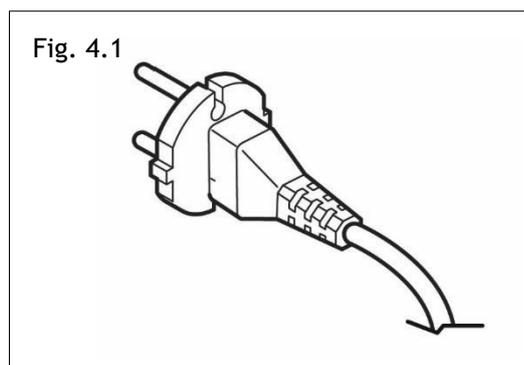
Después de la instalación, las partes aisladas y las que tienen corriente eléctrica se protegerán de posibles contactos.

	<p>¡Atención! Si la conexión eléctrica se realiza de manera incorrecta o no cumple las normas se pueden estropear partes del aparato que anulan la garantía.</p>
	<p>¡Atención! Antes de cada intervención desconecte el aparato de la red eléctrica (fig.1-2 capítulo ADVERTENCIAS).</p>

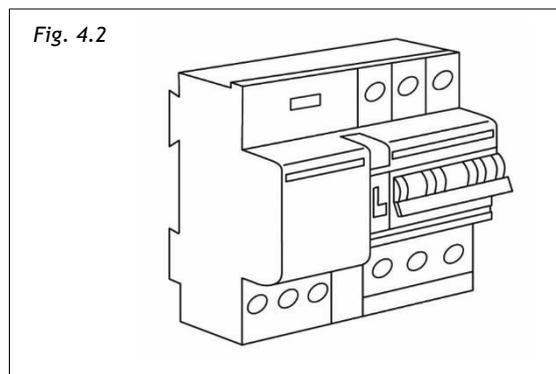
Estos aparatos se conectarán a una instalación con toma de tierra

Existen dos tipos de conexión a la red eléctrica:

1. Con clavija normalizada (Fig. 4.1) a la que se conecta el cable de alimentación, que deberá enchufarse en una toma de corriente de la instalación que esté accesible (para poder desconectar en caso de mantenimiento). Asegúrese de que el enchufe esté accesible después de completar la instalación del aparato.



2. Mediante conexión fija a la red, colocando un interruptor bipolar que asegure la desconexión de la red eléctrica, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación (Fig. 4.2).

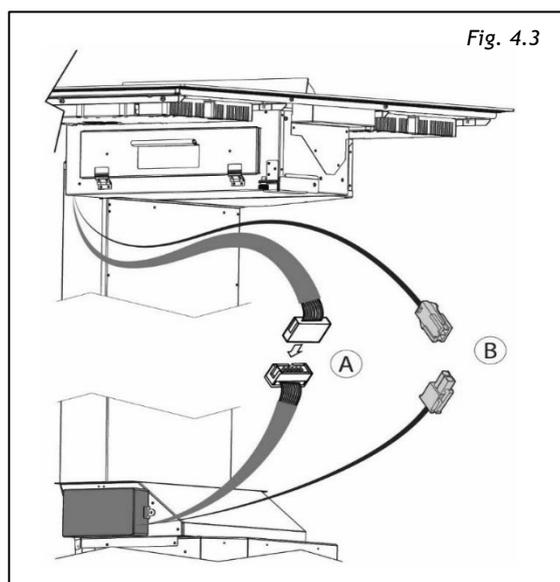


La conexión de tierra (cable amarillo-verde) no se debe interrumpir bajo ninguna circunstancia. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada, para evitar cualquier tipo de riesgo.

Procedimiento de conexión:

En primer lugar realizar la conexión entre la caja de ventilación y la placa de inducción:

- Conectar eléctricamente el conector plano (macho-hembra) de la tarjeta principal, con los mandos de la placa de cocción (Fig. 4.3-A).
- Conectar el conector (macho-hembra) de la tarjeta principal, con los sensores electrónicos para detectar agua situados dentro del cuerpo de la campana (Fig. 4.3-B).



El sistema está formado por tres aparatos que se conectan a la red eléctrica de manera independiente: las placas con los datos de la alimentación eléctrica permitida están situadas en la parte inferior de cada lado de la placa de cocción y en el tubo superior de extracción.

Para la conexión usar cables H05V2V2-F y seguir el siguiente esquema de conexión:

LÍNEA	L	MARRÓN
TIERRA		AMARILLO/VERDE
NEUTRO	N	AZUL

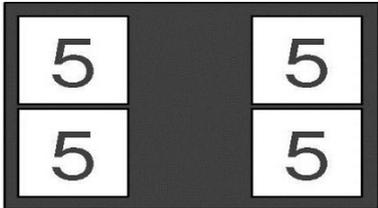
- Después de la conexión, encender la placa de cocción durante 3 minutos, para comprobar su funcionamiento.
- Los cables de conexión de los dos lados de la placa NO deben tocar la pared que se encuentra detrás del aparato porque se calienta mucho durante el funcionamiento.

Después de cada conexión a la red eléctrica, la adaptación de base que asegura el buen funcionamiento de los sensores, se pone en ejecución automática. En esta fase todas las pantallas se encienden durante algunos segundos. Mientras se realiza la adaptación de los sensores, no debe haber objetos en la superficie del aparato de lo contrario la operación se interrumpe.

Durante este tiempo, el mando no se puede utilizar.

IV FUNCIONAMIENTO

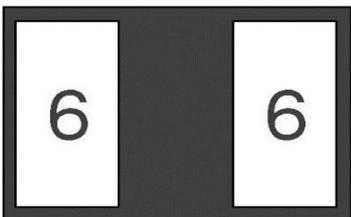
V.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

	
Tensión de alimentación	220-240Vac
Frecuencia de alimentación	50/60Hz
P _{TOT}	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

P = Potencia máxima

La potencia indicada puede variar dependiendo de las dimensiones y del material de la batería de cocina.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

	
TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	ENCAJADA
N° DE ZONAS DE INDUCCIÓN	2
EC _{PLACA ELÉCTRICA}	190,7 Wh/Kg
ZONA ELÉCTRICA	EC _{ZONA ELÉCTRICA}
6	18x22cm
	190,70h/kg

V.2 OLLAS APTAS PARA LA COCCIÓN

La zona de cocción de inducción funciona perfectamente cuando se utilizan las ollas aptas (Fig. 29) y cuando se respetan las medidas adecuadas de las ollas que se corresponden con la zona de trabajo del inductor.

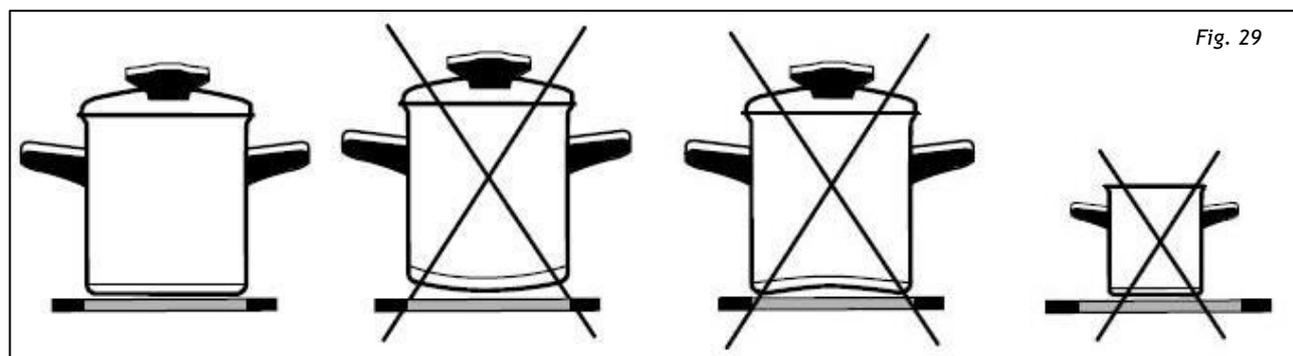
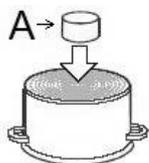


Fig. 29

Las ollas durante la cocción se colocarán en el centro de la zona de cocción.

Cuando se utiliza la olla a presión, es necesario controlarla hasta que empieza a salir el vapor. La placa de inducción debe funcionar al principio a la máxima potencia y después se seguirán las instrucciones del fabricante.

Prestar atención, al comprar las ollas, que lleven escrito “aptas para inducción”



Se puede comprobar con un pequeño imán si la base de la olla puede ser magnetizada (A). Solo las ollas donde el imán se queda pegado en la base son adecuadas.

ZONA	ØMÍN. BASE DE LA OLLA	ØMÁX. BASE DE LA OLLA
5 (individual)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (individual) con función puente	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (doble) con función puente	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

Notas: Cuando se selecciona la función “puente”, la zona que se crea se puede utilizar de dos maneras, con una o dos ollas.

Cuando se usan ollas más grandes del tamaño máximo recomendado, aumenta el tiempo para alcanzar la temperatura, ya que el calor se propaga desde el centro hasta el borde de la olla por conducción. En este caso la temperatura no será homogénea.

V.3 FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

RECONOCIMIENTO DE LAS OLLAS

Una de las ventajas de los electrodomésticos de inducción es el reconocimiento de las ollas.

Si en la zona de cocción no hay ollas, al encender el electrodoméstico en la pantalla de la zona de cocción aparecerá el símbolo 

Colocando la olla durante 10 minutos en la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en nivel programado. Al retirar la olla de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Cuando se usan ollas con un diámetro inferior, la zona de cocción usará solo la energía necesaria para calentarla.

SE OCASIONAN DAÑOS EN EL APARATO CUANDO:

- Está encendido y no hay ollas o las ollas colocadas están vacías;
- Se usan ollas no adecuadas (por ejemplo, con una base que no es lisa o un diámetro demasiado pequeño);
- Se usan ollas de barro, que arañan la superficie de vidrio;
- La olla no tiene la base perfectamente seca;
- Se usan ollas que no se pueden magnetizar

Las zonas de cocción por inducción son muy eficientes. El calor se crea directamente en la base de la olla, donde más sirve, a través de la superficie de vidrio, sin dispersiones inútiles.

La superficie de vidrio no se calienta directamente, sino con el calor que recibe de la olla.

Al encender el aparato, se encienden todas las pantallas/led (durante un minuto).

El aparato está equipado con sensores electrónicos que se encienden si se toca la superficie indicada durante 1 segundo.

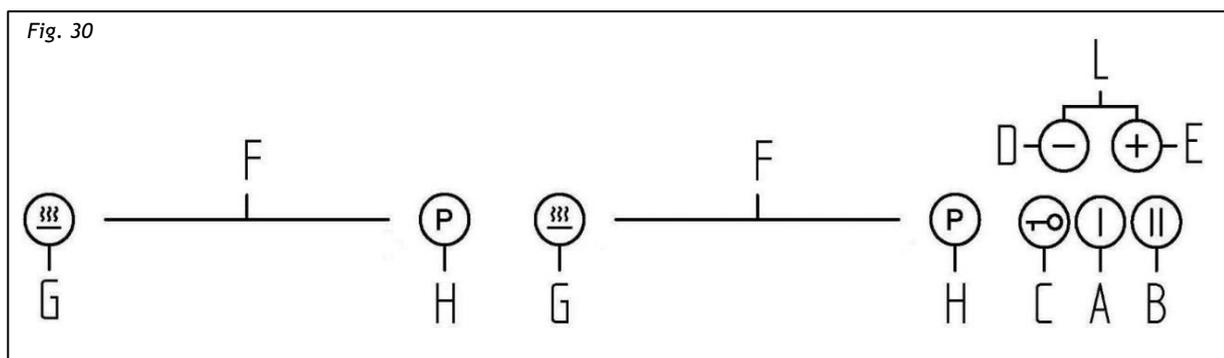
Cuando se encienden los sensores suena una señal acústica de confirmación.

No coloque objetos en la zona de los sensores (comunicación de errores ).

Mantenga la zona de los sensores siempre limpia.

MANDOS

Los mandos de la placa de inducción se muestran en la Fig. 30. Sus funciones se indican en la:



- A. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) placa de cocción
- B. Pausa/Volver a encender
- C. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) bloqueo
- D. - Temporizador
- E. + Temporizador
- F. Slider
- G. Descongelar / Calentar / Cocción a fuego lento
- H. Cocción rápida
- L. Temporizador

FUNCIONAMIENTO DEL CURSOR

	0
	Potencia media
	Potencia máxima

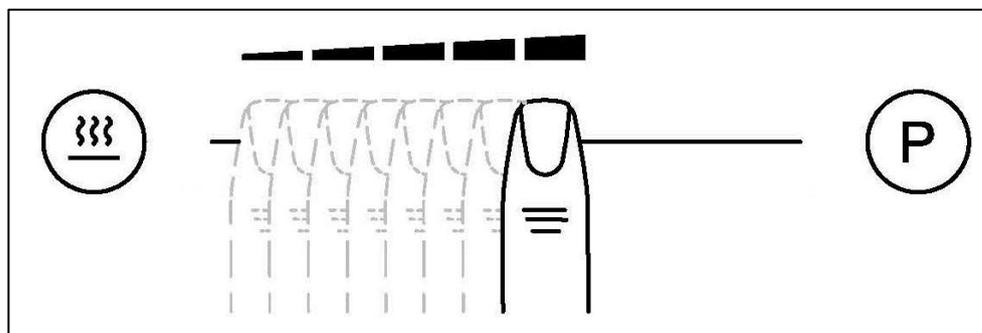
ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Tocar ① durante 1 segundo. La placa de cocción está activada. Todos los indicadores de potencia mostrarán 0.

La siguiente programación deberá realizarse en 20 segundos de lo contrario el mando se apagará.

ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Después de encender la placa tocando ①, en 10 segundos encienda la zona de cocción deseada tocando el respectivo cursor. Para programar el nivel de cocción de 1-9 (consulte el capítulo “NIVELES DE COCCIÓN”) pase el dedo por el cursor (fig. 30)



En el primer contacto, el nivel está programado según la parte del cursor que se toca. Encima del cursor se encienden los Ledes del nivel programado.

Pasando el dedo por el cursor, se puede cambiar el valor del nivel de cocción: hacia la derecha el valor aumenta, hacia la izquierda disminuye.

Cuando el dedo se retira del cursor, la zona de cocción inicia a calentarse según la potencia programada.

Si se toca, durante 3 segundos, un punto concreto del cursor, se activa el sistema de cocción automático (consulte el capítulo "CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO").

APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La zona de cocción seleccionada deberá estar activada.

Tocar el cursor en la parte inicial hasta que el valor en la pantalla sea 0. Una breve señal acústica confirmará el apagado.

APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento tocando ①

Se activa la señal acústica y se apagan todas las pantallas/Led menos las de las zonas de cocción que todavía están calientes y que muestran **H**, indicación del calor residual.

FUNCIÓN BLOQUEO

Esta Función impide que los niños puedan utilizar las zonas de cocción.

Activación

La placa de cocción tiene que estar encendida.

Tocar  durante 1 segundo, el Led correspondiente se encenderá, activando el bloqueo

El bloqueo protege todos los sensores de un accionamiento involuntario, menos  y 

Si la placa se apaga cuando la función de bloqueo está activada, permanecerá en la memoria hasta que la placa se vuelva a encender.

Cuando los temporizadores programados llegan al final de su respectivo tiempo, las alarmas se pueden apagar tocando  o  sin necesidad de desbloquear el control.

Desactivación

La placa de cocción tiene que estar encendida.

Tocar  durante 1 segundo, una breve señal acústica confirmará la desactivación.

FUNCIÓN PROTECCIÓN NIÑOS

Activando esta Función se puede impedir que los niños utilicen las zonas de cocción. Se puede activar solo si no hay ninguna zona de cocción seleccionada o funcionando.

Activación

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán  .

Tocar a la vez, durante 10 segundos  y  . Después de la señal acústica tocar otra vez  . Todas las pantallas mostrarán  .

La Función está activada.

Desactivación temporal para la cocción

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán  .

Tocar a la vez, durante 10 segundos  y  . Después de la señal acústica tocar otra vez  . Las pantallas de las zonas de cocción mostrarán  .

Se pueden programar las zonas para la cocción.

Si la placa se apaga, la Función permanece activada hasta el próximo encendido.

Desactivación

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán  .

Tocar a la vez, en 10 segundos  y  . Después de la señal acústica tocar otra vez  .

La Función no está activada.

FUNCIÓN PAUSA

Esta función se activará solo si al menos una zona de cocción está funcionando.

La pausa se puede activar incluso con errores específicos de las zonas de cocción, escondiendo el error; también la indicación del calor residual, mensajes especiales como *R*, *P* o *U*, se pueden esconder. La pausa tiene la prioridad. Si se produce un error genérico durante la pausa, el control se apaga y termina la modalidad.

Activación

Tocar ② durante 1 segundo, el Led correspondiente se encenderá y todas las pantallas mostrarán *||*.

Durante la función

Los temporizadores programados antes de la pausa (también el temporizador de alarmas) permanecerán bloqueados durante la pausa y continuarán al terminar la función.

El calentamiento automático y la función booster se apagan.

Seguirá el cálculo del calor residual y la limitación del tiempo de funcionamiento.

Las otras funciones de los Ledes (temporizador, circuitos múltiples, etc...) permanecerán encendidos según el estado.

La Función puede durar máx. 10 minutos.

La placa de cocción se podrá encender o apagar en cualquier momento tocando ①. En este caso la modalidad de pausa activada se desactiva.

Desactivación

Tocar ② Se iluminarán los Ledes situados encima del cursor de una de las zonas de cocción.

Tocar y deslizar, de izquierda a derecha, en 10 segundos, el cursor de la zona iluminada.

El Led situado encima del mando de pausa se apaga y se restablece la condición anterior a la modalidad de pausa.

FUNCIÓN VOLVER A ENCENDER

Usando esta función las configuraciones se pueden salvar rápidamente cuando, por error, el control se apaga tocando ①

Después de apagar, el usuario tiene 6 segundos para volver a encender el control y otros 6 segundos para tocar ②.

Esta función se puede utilizar solo si está activada al menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0), independientemente de que la función de bloqueo esté activada o no.

INDICACIONES PARA EL CALOR RESIDUAL

El aparato está equipado con el indicador de calor residual **H**. La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor que le trasmite la olla. Después de apagar la zona, la pantalla mostrará **H** iluminado y, mientras que permanecerá encendido, se podrá utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando **H desaparece, la zona de cocción permanece caliente.**



¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

FUNCIÓN COCCIÓN RÁPIDA

Se puede usar esta función para una cocción rápida. Aumentando la potencia se pueden calentar rápidamente incluso grandes cantidades de alimento. Después de ser seleccionada, la potencia adicional permanecerá activada durante 10 minutos, a continuación pasará automáticamente al nivel de cocción 9.

Cuando está activada la cocción rápida, la potencia de una de las zonas de cocción está limitada. En la pantalla aparecerán, de manera alternada durante algunos segundos, el nivel de cocción y la potencia limitada por la cocción rápida en la otra zona de cocción.

Activación

Tocar  de la zona de cocción deseada

La potencia adicional está activada.

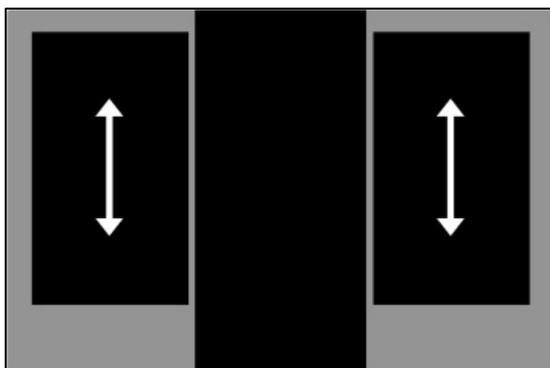
La pantalla mostrará el símbolo **P**

Desactivación

Tocar y mover el cursor de la zona de cocción deseada, hasta llegar a  si se desea apagar la zona o, hasta el nivel de cocción deseado.

SISTEMA POWER MANAGEMENT

El sistema Power Management distribuye la potencia disponible entre las zonas de cocción colocadas en pareja (fig. 31), proporcionando la potencia máxima a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra zona de cocción. La pantalla de la segunda zona de cocción alterna, durante algunos segundos, la potencia de cocción seleccionada y la potencia limitada.



¡Atención! En algunas circunstancias, el sistema suplementario “power management” podría apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos que se encuentran dentro de la placa de cocción.

CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Esta función pre-calienta la zona a la temperatura máxima para que alcance rápidamente la temperatura requerida. Después de un tiempo establecido (indicado en la tabla que se muestra a continuación) el nivel de cocción vuelve al nivel programado anteriormente.

Se puede activar en cada zona y en todos los niveles de cocción, menos en el nivel 9 donde la potencia está constantemente al máximo.

Activación

Tocar durante 3 seg cualquier punto del cursor de la zona de cocción seleccionada;

En la pantalla correspondiente, durante algunos segundos, aparecerá **R** de manera alternada con el nivel de cocción seleccionado, que será el nivel de cocción con el que funcionará la zona tras finalizar el calentamiento rápido;

Al finalizar el tiempo indicado en la tabla, la función se desactiva y **R** se apaga. El sistema de cocción automático se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de la cocción.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración del calentamiento automático (minutos)	40	72	120	176	256	432	120	192

FUNCIÓN PUENTE

Con esta función se pueden utilizar dos zonas con el **mismo diámetro y potencia**.

Las dos zonas se activan en el mismo instante y se controlan tocando solo en una de ellas.

Activación

- Ya sea que las dos zonas de cocción funcionen con un nivel diferente o que tengan el nivel 0, tocar a la vez cualquier punto de los respectivos cursores;
- Ahora las dos zonas funcionan a la vez, se encienden los Ledes situados a la derecha de las respectivas pantallas. En la pantalla de la zona de control aparecerá el nivel, mientras que en la pantalla de la zona controlada aparecerá  ;
- Cuando la función está activada, se puede programar el temporizador, el Led se encenderá junto con las dos pantallas y no se podrá programar la función de cocción rápida.
- Si en 10 minutos no se detecta ninguna olla en la zona de cocción final, la función puente se desactiva automáticamente.

Desactivación

Tocar a la vez un punto cualquiera de los respectivos cursores de las zonas interesadas (mismo procedimiento que para la activación).

Si desactiva la función, las pantallas de las dos zonas de cocción mostrarán  y podrán ser programadas de nuevo.

FUNCIÓN PARA CALENTAR

La función para calentar se usa para mantener caliente los alimentos cocinados precedentemente y también como función para descongelar o cocción a fuego lento.

Activación

Tocar  de la zona de cocción deseada, se activará la modalidad “descongelar” ; Si se toca de nuevo , se activará la modalidad “calentar” .

Si se toca la tercera vez , se activa la modalidad “cocción a fuego lento” ; Si  se vuelve a tocar, la función se desactiva.

APAGADO DE SEGURIDAD

El funcionamiento ininterrumpido a la potencia máxima de cada zona de cocción tiene una duración limitada (véase la tabla). Cuando se apaga la zona de cocción con el mecanismo de seguridad, en la pantalla se ilumina el símbolo **D** o **H** si hay calor residual.

Nivel	Minutos antes del apagado de seguridad
Descongelar	480
Calentar	480
Cocción a fuego lento	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Ejemplo: programar la zona de cocción en el nivel 5 y dejar que funcione durante un tiempo. Si el nivel de cocción no se cambia, transcurridos los 210 min de funcionamiento, el mecanismo de seguridad apagará la zona de cocción.

SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

La placa de inducción está dotada con un sistema de seguridad contra el sobrecalentamiento, que protege la parte electrónica de los daños. Este sistema de seguridad funciona en muchos niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, se activa primero el ventilador con dos niveles. Si esto no fuera suficiente, la "Función de cocción rápida" se desactiva. De este modo se baja el nivel de cocción de algunas zonas o interviene el sistema de seguridad y lo apaga completamente. Cuando la superficie se enfría, todavía queda a disposición toda la potencia de las zonas de cocción.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función facilita la cocción

Activación

- La placa de cocción tiene que estar encendida y la zona en la cual se desea programar el temporizador tiene que estar funcionando.
- Tocar a la vez \ominus y \oplus , en la pantalla del temporizador aparecerá 0.00 y, se encenderá el símbolo ⏸ de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona que se desea programar con el temporizador. El símbolo ⏸ se encenderá solo para las zonas de cocción que han sido activadas.
- Presionando durante 10 segundos \ominus y \oplus podrá programar el valor del temporizador tocando en \ominus o \oplus .

El valor del temporizador se podrá visualizar:

- en minutos y segundos, hasta 9min 59seg;
- en horas y minutos, hasta 9h 59min. En este caso aparecerá escrito “min” debajo de la pantalla del temporizador.

El tiempo de cocción se podrá programar independientemente para cada zona de cocción.

MODIFICACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocción se podrá modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.

- Tocar a la vez \ominus y \oplus .
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona en la cual se desea modificar el temporizador. Para identificar la zona se encenderá el símbolo ⏸ ;
- En 10 segundos tocar \ominus y \oplus para modificar el tiempo.

Tiempo residual

- Aparece siempre el tiempo mínimo (el símbolo ⏸ de la zona de cocción interesada tiene una iluminación más fuerte que las otras);
- Tocar a la vez \ominus y \oplus
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona en la cual se desea ver el tiempo residual. Para identificar la zona se encenderá el símbolo ⏸ ;
- En la pantalla del temporizador aparecerá el tiempo residual de la zona de cocción seleccionada

Desactivación

Al finalizar el tiempo de funcionamiento programado, se activa la señal acústica y la zona de cocción se apaga. La señal acústica se puede apagar tocando \ominus o \oplus o se apaga sola transcurridos 2 minutos.

Desactivación antes de que finalice el tiempo programado

- Tocar a la vez \ominus y \oplus .
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona a la cual se desea desactivar el temporizador.
- Para identificar la zona se encenderá el símbolo ⏏ ;
- Tocar \ominus hasta el valor $.0$
- El símbolo ⏏ de la zona de cocción se apaga y el temporizador se desactiva.

FUNCIÓN AVISADOR

El temporizador se puede usar como avisador aunque se esté usando la cocción con temporizador.

Activación

Si el panel de cocción está apagado:

- Tocar ⏏ para encenderlo;
- Tocar a la vez \ominus y \oplus para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá 0.00 . Si está activada alguna zona de cocción, se encenderá el símbolo ⏏ de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar el avisador. El símbolo ⏏ se encuentra entre \ominus y \oplus ;
- El valor del temporizador se programará tocando \ominus o \oplus ;
- El avisador también se puede programar en minutos y segundos o en horas y minutos.

Desactivación

Al finalizar el tiempo programado, se enciende la señal acústica a intervalos, que se puede apagar tocando \ominus o \oplus , o se apaga sola transcurridos 2 minutos.

Si desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

- Tocar a la vez \ominus y \oplus .
- Tocar a la vez \ominus y \oplus el número de veces que sea necesario para seleccionar el avisador. El símbolo ⏏ se iluminará;
- Tocar \ominus hasta el valor 0 . El avisador está desactivado.

NIVELES DE COCCIÓN

Las zonas de cocción tienen nueve niveles diferentes de potencia. En la tabla se describen los ejemplos para cada configuración.

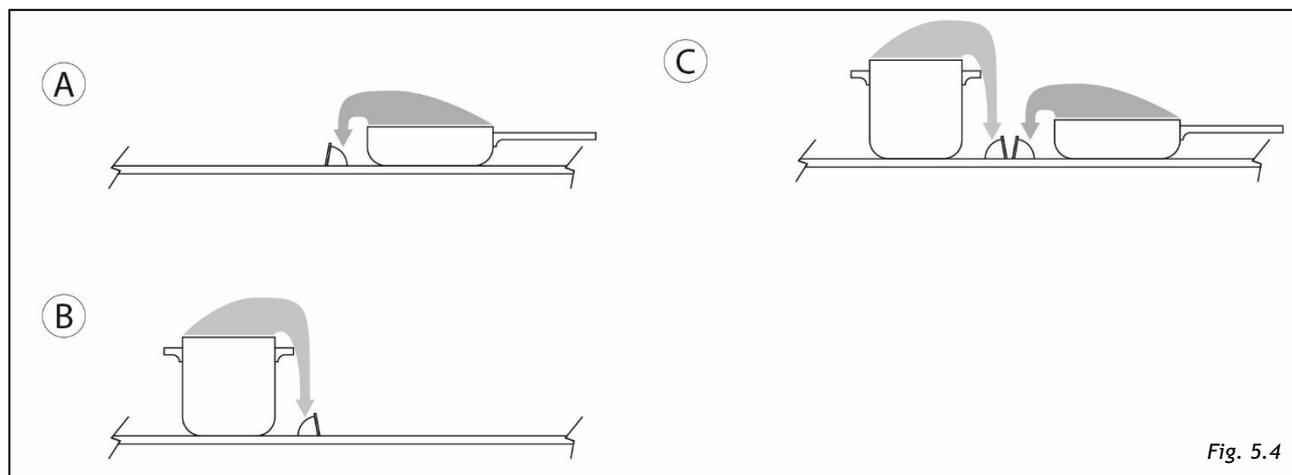
NIVEL	TIPO DE COCCIÓN
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Mantener la comida caliente, cocción de pequeñas cantidades de comida
3	Cocción lenta (continua la cocción después de calentar la comida con una temperatura fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades.
6	Cocción para asar o saltear comida.
7-8	Cocción para asar comida.
9	Inicio cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción rápida, para grandes cantidades de comida

CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

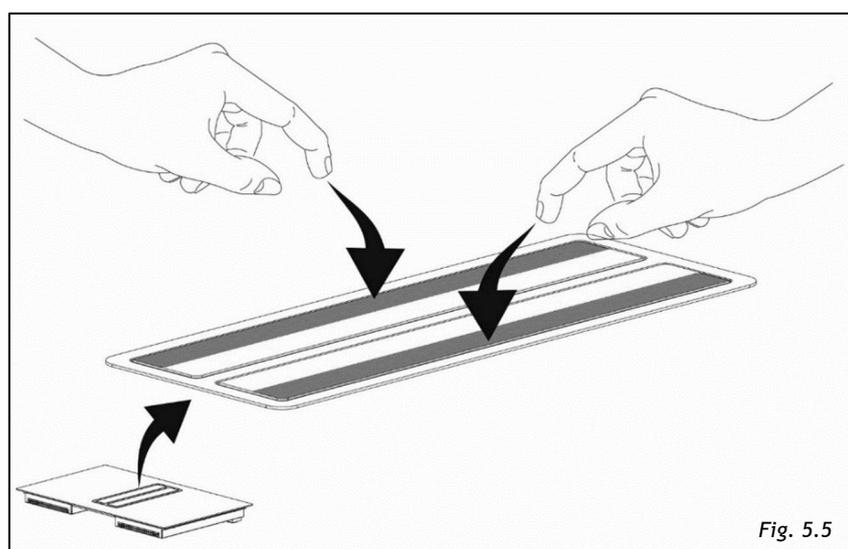
- Fíjese a la hora de comprar las ollas que el diámetro indicado se corresponda con el diámetro superior o la tapa, que normalmente es mayor que la base de la olla;
- Las ollas a presión están particularmente indicadas para el ahorro energético, ya que, gracias a la elevada presión interna, terminan la cocción en menos tiempo. Gracias al tiempo de cocción más breve también las propiedades de los alimentos se conservan mejor;
- Controle que la olla a presión tenga siempre el líquido necesario, de lo contrario, podría producirse el sobrecalentamiento dañando la olla y el aparato;
- Tapar siempre las ollas con las tapas adecuadas;
- Use las ollas adecuadas para la cantidad de comida que desea cocinar.

V.4 FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

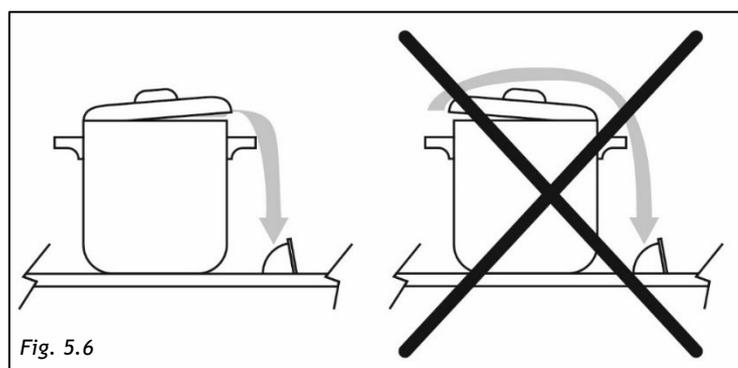
Para encender la campana, sobre todo, deberá abrir uno o dos flap según sea necesario (Fig. 5.4)



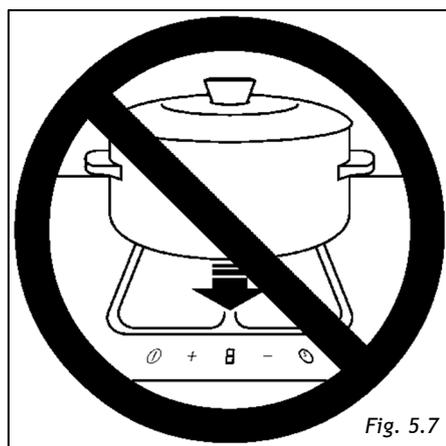
Para abrir los flap presionar en cualquier punto de la zona externa del mismo (Fig. 5.5).



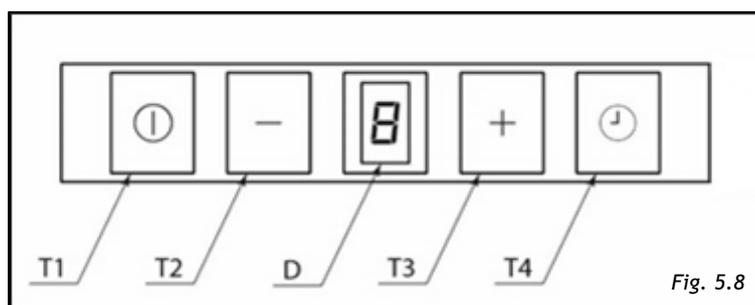
Para facilitar una mejor extracción de humos hágalos salir por la parte que está más cerca del extractor (Fig. 5.6).



No apoye ningún objeto encima del borde decorativo y de los flap de la campana (Fig. 5.7).



Los mandos táctiles se encuentran situados delante de la campana y se componen de 4 mandos y una pantalla central (Fig. 5.8).



ENCENDIDO DEL EXTRACTOR

Tocando T1 durante 1seg se enciende la campana con la primera velocidad .

Para aumentar la velocidad (2ª - 3ª - 4ª o intensiva) tocar T3.

Para disminuir la velocidad tocar el mando T2 (4ª o intensiva - 3ª - 2ª - 1ª).

Si se programa la 4ª velocidad (intensiva) la campana funcionará a la máxima velocidad del extractor durante 5 minutos y después pasará automáticamente a la 3ª velocidad. La pantalla mostrará los primeros 5 minutos el número "4" de manera intermitente en la pantalla, al pasar a la tercera velocidad, mostrará el número "3" de manera fija.

APAGADO DEL EXTRACTOR

Para apagar la campana tocar el mando T1.

La campana se podrá apagar mientras está funcionando, independientemente de su velocidad.

FUNCIÓN LIMPIEZA

La campana extractora tiene una función que inhibe los mandos táctiles para realizar la limpieza de la placa sin activar las funciones de dicha campana.

La función se activa presionando el mando T2 durante 5seg.

El mando táctil permanecerá inhibido durante un minuto para realizar la limpieza de la placa.

Durante este periodo la pantalla mostrará “C”. Finalizado el minuto la campana volverá a funcionar normalmente.

FUNCIÓN AUTO-APAGADO RETARDADO AJUSTABLE

Con el mando T4 se activará la función de auto-apagado programado de la campana. La pantalla “D” mostrará el estado de la campana

Con la campana funcionando seleccione la velocidad deseada, después presionando el mando T4 se activará la función de auto-apagado retardado ajustable.

La pantalla mostrará un “1” intermitente seguido de un punto. El punto indica que la fase de programación está activada.

Tocando los mandos T2 y T3 respectivamente se ajustará el tiempo de auto-apagado ajustable de 1 a 4 respectivamente para:

1= 5 minutos

2= 10 minutos

3= 15 minutos

4= 20 minutos

La confirmación del tiempo de auto-apagado se llevará a cabo con el mando T4.

Durante el funcionamiento con auto-apagado se puede modificar la velocidad programada tocando los mandos T2 y T3 y apagar manualmente la campana tocando el mando T1.

Además, se podrá cambiar el tiempo de auto-apagado una vez programado volviendo a tocar el mando T4 y programar de nuevo el tiempo: la cuenta atrás iniciará desde 0.

Con el auto-apagado ajustable activado la pantalla mostrará cíclicamente durante 5seg la velocidad programada con una luz fija y con una luz intermitente durante otros 5seg el ajuste de auto-apagado retardado programado.

Si se elige la velocidad intensiva, al cabo de 5 minutos la campana pasará a la 3ª velocidad y el auto-apagado se llevará a cabo en esa velocidad.

FUNCIÓN AVISO LIMPIEZA FILTRO ANTI GRASA

Al apagar la campana después de 30 horas de funcionamiento, la pantalla mostrará la letra “G” durante 30 segundos para avisar que es necesario limpiar los filtros anti grasa.

Para restablecer el temporizador mantenga pulsado el botón T3 durante 5 seg con el extractor apagado, de lo contrario el dispositivo activará otra vez la alarma cuando se apaga la campana.

FUNCIÓN AVISO SUSTITUCIÓN FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO

Al apagar la campana después de 120 horas de funcionamiento, la pantalla mostrará la letra “S” durante 30 seg para recordar la sustitución de los filtros de carbón activado (si están instalados).

Para poner a cero el temporizador mantenga pulsado el mando T3 durante 5 seg con el extractor apagado, de lo contrario el dispositivo activará de nuevo la alarma cuando se apaga la campana.

El error se indicará también en campanas no filtrantes: en este caso se llevará a cabo la limpieza normal de los filtros anti grasa y se borrará el error.

AVISO PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DE LA CAMPANA

La campana está equipada con un sensor electrónico interior que apaga inmediatamente la campana en caso de acumulación de condensación o derrame accidental de líquidos en su interior a través de los flap. La pantalla mostrará esta alarma con un “8” intermitente durante un minuto.

El sistema funciona también con la campana apagada.

Para borrar el aviso y volver a encender la placa extractora es indispensable eliminar los líquidos.

	<p>¡Atención! Desconectar eléctricamente el sistema desenchufando la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS)</p>
---	---

Para poder realizar esta operación deberá retirar el pomo (fig. 37-X) y abrir la cobertura de la salida.

Se recomienda colocar el contenedor para la recogida de líquidos como indica la flecha.

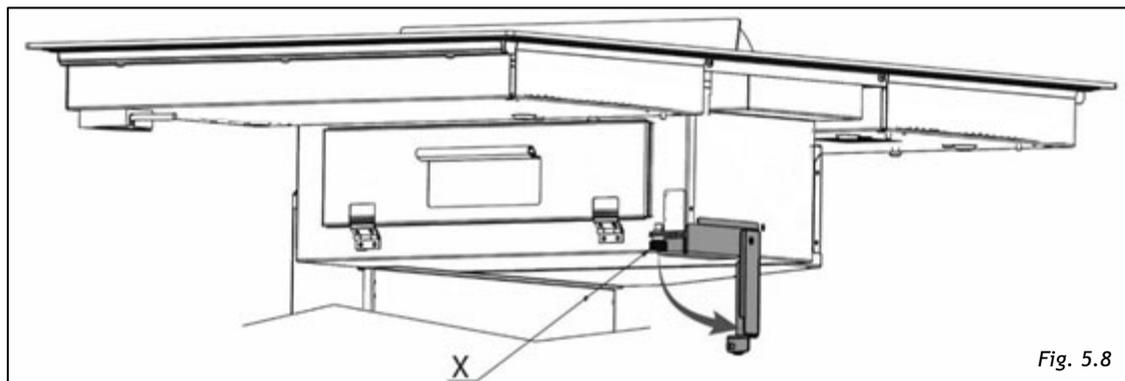


Fig. 5.8

Para optimizar la operación también se recomienda secar todo el interior de la campana, por lo tanto, abrir el flap derecho (Fig. 5.9-X) quitar por orden el filtro anti grasa de la (Fig. 5.9-Y) levantándolo con el pomo correspondiente (Fig. 5.9-W) y la grasera para recoger la grasa (Fig. 5.9-Z) levantándola con el pomo correspondiente (Fig. 5.9-K).

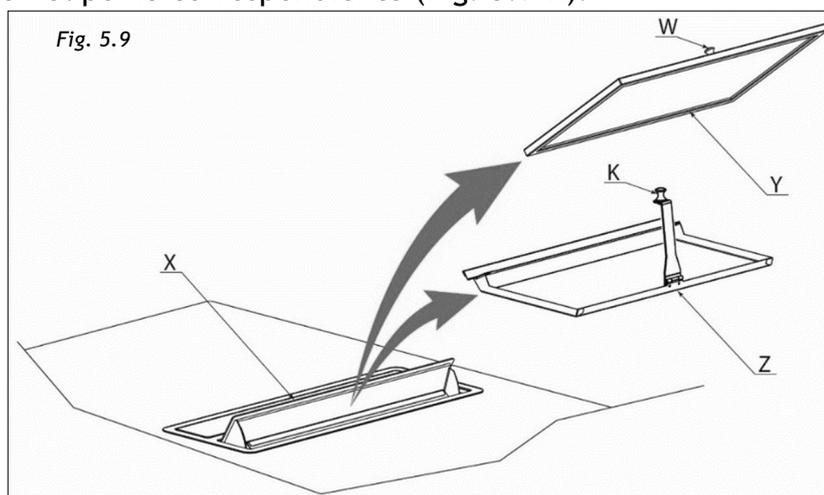


Fig. 5.9

Después de realizar estas operaciones se podrá abrir la tapa situada en la izquierda de la campana (fig. 5.10-X) y secar bien todo el interior.

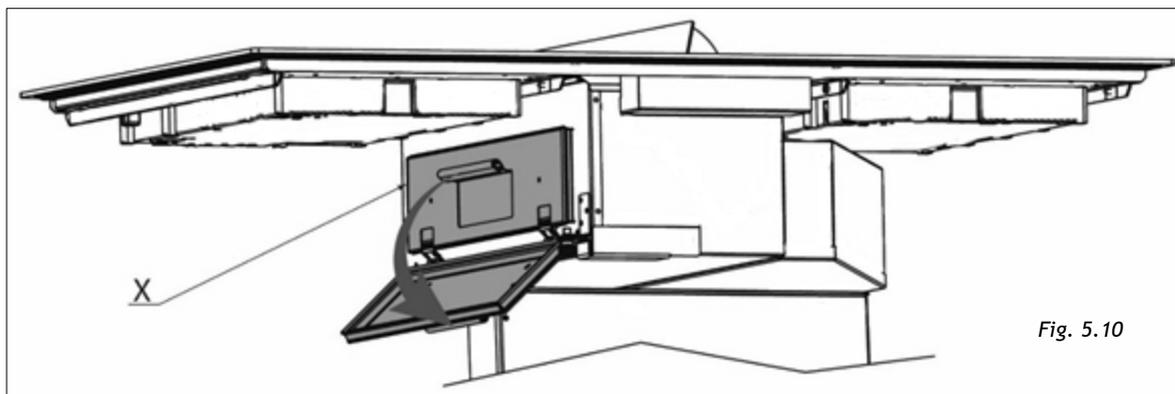


Fig. 5.10

V MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).

VI.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

La superficie de vidrio deberá limpiarse después de cada utilización, ya que las manchas se queman en la superficie caliente. Para el mantenimiento ordinario usar detergentes especiales que forman una especie de capa protectora contra la suciedad.

Antes de su utilización limpiar el polvo de la superficie y la suciedad de la base de las ollas, ya que podrían arañar el vidrio (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



También estropajos de aluminio, detergentes abrasivos, sprays agresivos, detergentes no adecuados, detergentes desincrustantes, pueden arañar la superficie (Fig. 6.2 y Fig. 6.3).

Fig. 6.2

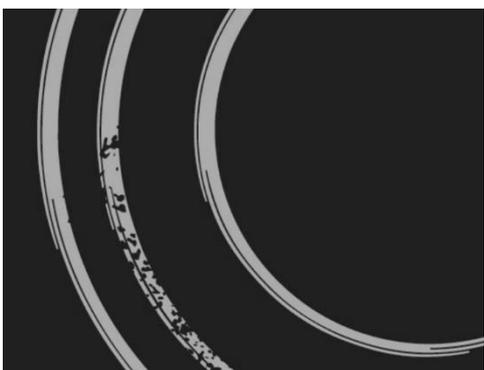


Fig. 6.3



La suciedad obstinada o quemada se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies en vidrio o con el raspador. Tenga cuidado para que la parte de plástico, no toque la placa de cocción caliente (Fig. 6.4).



¡Atención! ¡Tenga cuidado para no hacerse daño cuando use el raspador!

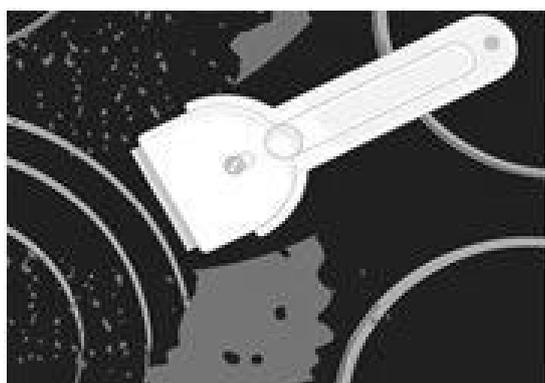


Fig. 6.4

Las pequeñas manchas de suciedad se pueden eliminar con un estropajo húmedo.

¡Advertencia! No deje restos de detergente en la superficie, ya que podría dañarla.

El azúcar puede dañar definitivamente la superficie de vidrio, por lo tanto, va eliminado inmediatamente con el raspador, incluso con el vidrio aún caliente (véase precedente Fig. 6.4).

La serigrafía del vidrio puede desaparecer con el uso de detergentes agresivos, estropajos de acero, base sucia de las ollas.

Posibles cambios de color de la superficie de vidrio no influye en el funcionamiento o en la estabilidad de la superficie, pero se debe a la utilización de ollas de cobre, o de aluminio, o de residuos de comida en la base de las ollas.

¡Advertencia! Todos los defectos arriba indicados son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Estos no pueden eliminarse en garantía.

VI.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Deberá limpiar la campana inmediatamente después de su instalación y deberá retirar el material de protección para eliminar cualquier residuo de cola o de impurezas en general.

Es necesario limpiar la campana con frecuencia, por dentro y por fuera (al menos una vez al mes).

No deje que se acumule la suciedad en las superficies externas e internas de la campana.

Para la parte estética de la campana de acero inoxidable tratada negra brillante se pueden

utilizar los siguientes productos: □□Disolvente Nitro

- Detergentes líquidos o productos para la limpieza del vidrio;
- Jabón neutro líquido (en caso de grasa);
- Paños suaves (utilizados con movimientos que siguen la dirección del acabado y no transversalmente a la misma o formando círculos).

¡**Advertencia!** Los productos que **NO** deberá usar son:

- Productos con cloruros, sobre todo los que contienen ácido clorhídrico;
- Productos a base de halogenuros;
- Productos a base de peróxido de hidrógeno;
- Lejías a base de ácido hipocloroso;
- Productos agresivos que contienen ácidos;
- Detergentes con polvos abrasivos;
- Productos para la limpieza de la plata;
- Detergentes cuya composición química no sea conocida;
- Estropajos, cepillos o discos abrasivos;
- Paños no suaves o papel rugoso;
- Utensilios usados para limpiar anteriormente otros metales o aleaciones.

Limpieza antes de la primera utilización

Después de retirar el plástico de protección, si hubiera huellas o manchas, deberá realizar un primer lavado con disolvente nitro seguido por otro lavado con jabón neutro o detergente líquido, utilizando solo paños suaves y con movimientos que siguen la dirección del acabado y no haciendo círculos o transversalmente al mismo.

Limpieza ordinaria

- La limpieza ordinaria se llevará a cabo antes de que se acumule una cantidad de suciedad que puede causar fenómenos abrasivos.
 - Antes de llevar a cabo la limpieza, es necesario quitar las partículas de polvo con aire o aspirándolas, para evitar roces en la superficie.
 - Secar bien la superficie que se ha limpiado o enjuagado con agua, para prevenir la aparición de manchas de cal.
 - Para evitar contaminaciones causadas por partículas de hierro, asegúrese de que los utensilios elegidos para la limpieza no se hayan utilizado anteriormente para otros metales o aleaciones.
 - Los materiales para la limpieza de los productos de acero inoxidable se usarán exclusivamente para esta tarea.
 - Una atención particular se prestará al filtro anti grasa, que sirve para retener las partículas de grasa de los vapores, y a la grasera, que sirve para recoger la grasa que podría gotear del filtro anti grasa. Estos dos elementos deberán limpiarse cuando aparece el relativo aviso o al menos una vez al mes con agua caliente y detergente (también en el lavavajillas).
 - Los filtros pueden perder color después de algunos lavados. Esto es normal y no significa que tengan que ser reemplazados.
 - Para realizar el mantenimiento del filtro metálico anti grasa y de la grasera es indispensable sacarlos de la campana.
 - Para quitar el filtro metálico anti grasa y la grasera, siga las instrucciones de la imagen 46 del apartado AVISO PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DE LA CAMPANA - capítulo FUNCIONAMIENTO).
- La operación se llevará a cabo en los dos flap.
- El filtro anti olor de carbón activado, si lo hubiera, no debe ser lavado sino sustituido cuando aparece el relativo aviso (véase FUNCIÓN AVISO DE SUSTITUCIÓN FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO del capítulo FUNCIONAMIENTO) o al menos 3-4 veces al año.
 - Solicitar los filtros al fabricante.
 - Para sustituir el filtro anti olor de carbón activado consulte el manual de instrucciones del kit comprado por separado.

VI GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

¡Advertencia! Durante el periodo de garantía solo el Servicio de Asistencia Autorizado podrá llevar a cabo las reparaciones.

	<p>¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).</p>
---	---

- Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar la electrocución o el corto circuito, por lo tanto, no las lleve a cabo. Deje estos trabajos a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeños problemas intente solucionarlos siguiendo los consejos de las instrucciones de uso.
- La solución de estas averías o las reclamaciones por el uso o por la instalación no correcta del aparato, no se llevarán a cabo en garantía. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	MANUAL DE INSTRUCCIONES
E03 + Sonido continuado,  o O Er03	Activación continuada de los sensores durante más de 10 segundos, provocada por la presencia de objetos o líquidos en el vidrio en la zona del mando.	Retirar objetos y/o líquidos + limpieza del vidrio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E21	El mando se apaga a causa de una sobre-temperatura para evitar daños en la electrónica.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E22 o Er22	Error de los sensores del mando. El mando se apaga después de 3.5-7.5 segundos. En uno o más sensores el nivel de detección es erróneo.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E20 o Er20	Anomalía en la memoria del micro-controlador.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E36 o Er36	Corto circuito en el sensor de temperatura del mando.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error

E31 o Er31	Anomalía en la configuración de las zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E47 o Er47	Comunicación anómala entre el mando y una o más zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E2	Sobre-temperatura en las bobinas de una o más zonas de cocción, a causa del uso incorrecto del plano de cocción o por avería del ventilador de refrigeración.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
EA	Error tarjeta de potencia. Componente averiado.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
U400	El mando se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. Puede ser causado por: 1) Suministro de tensión elevado 2) Error de conexión de la placa de cocción con la red de alimentación.	1) Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error 2) Póngase en contacto con un electricista para verificar la red doméstica.
E5	Anomalía del filtro de la tarjeta de potencia.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E6	Anomalía de la tarjeta de potencia.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E8	Velocidad equivocada del ventilador. Error del ventilador izquierdo o derecho.	Salida de aire bloqueada, por ejemplo, por un papel. Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E9	Defecto del sensor de temperatura de una zona de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error

VII PUESTA FUERA DE USO, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN

PUESTA FUERA DE USO

Con puesta fuera de uso se entiende la puesta fuera de funcionamiento definitiva y el desmantelamiento del aparato. Después de la puesta fuera de uso, el aparato puede ser incorporado en otro mueble, vendido privadamente o eliminado.

	<p>¡Atención! Para la puesta fuera de uso deberá apagar el aparato y desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).</p>
	<p>¡Atención! La desconexión y el cierre de las líneas eléctricas se llevarán a cabo solo por personal especializado.</p>

DESMANTELAMIENTO

El desmantelamiento requiere que el aparato pueda ser desmontado y que haya sido desconectado de la alimentación de tensión.

Para llevar a cabo esta operación es necesario:

- Aflojar los tornillos y soportes de fijación
- Quitar posibles sellados de silicona
- Desconectar el motor y el canal de extracción de la placa de cocción
- Extraer la placa de cocción desde arriba

ELIMINACIÓN



Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

El símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe ser considerado como un residuo normal doméstico, sino que debe ser llevado en los puntos limpios para la recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Eliminando este producto de manera adecuada, se contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud, que podrían derivarse de una eliminación incorrecta del producto. Para más información sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde fue comprado.



GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE - Viale dell'Industria, 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy
Tel. +39 049 5942144 - Fax +39 049 5940061 - e-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it