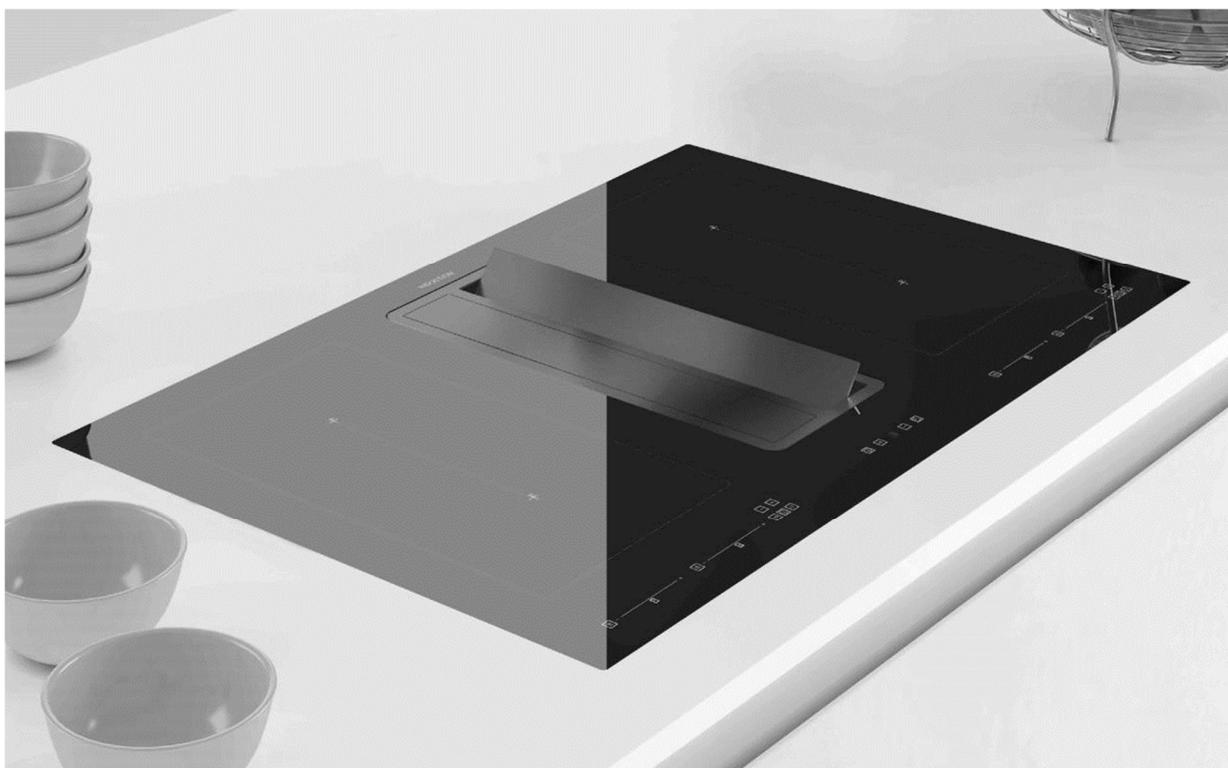




# KompaKOne



**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO**

**CE**

**220-240V 50/60Hz**

## Sumario

<b>I</b>	GENERAL	4
<b>II</b>	ADVERTENCIAS	5
<b>III</b>	INSTALACIÓN	7
III.1	INDICACIONES PRELIMINARES	7
III.1.a	TRATAMIENTO DEL AIRE	9
III.2	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 660 mm	10
III.2.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	11
III.2.b	INDICACIONES COSTRUCTIVAS	13
III.3.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	15
III.3	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 750mm	17
III.3.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	22
III.3.b	INDICACIONES CONTRUCTIVAS	24
III.3.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	26
III.4	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 810mm	28
III.2.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	29
III.2.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	31
III.3.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	33
III.5	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 810mm	35
III.3.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	40
III.3.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	42
III.3.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	44
III.6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	46
<b>IV</b>	FUNCIONAMIENTO	49
IV.1	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	49
IV.2	OLLAS ADECUADAS PARA LA COCCIÓN	50
IV.3	FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	51
IV.4	FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA	63
<b>V</b>	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	68
V.1	LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	68
V.2	LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA	70
<b>VI</b>	GUIA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	72
<b>VII</b>	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.

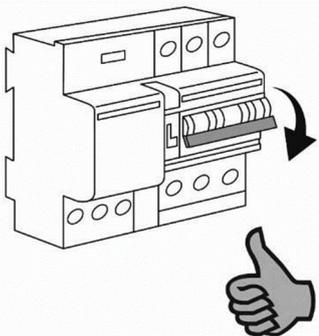
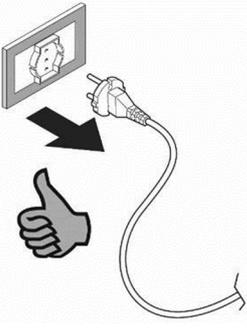
*El productor se compromete en aportar mejoras continuas.*

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

## II ADVERTENCIAS

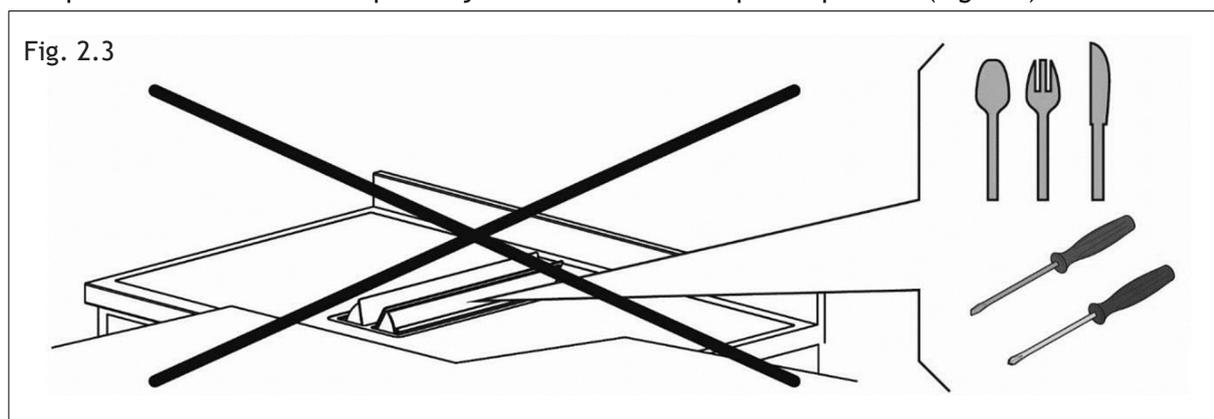
**ATENCIÓN:** Este aparato no ha sido diseñado para placas de gas.

- 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><b>¡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.</b></p>
	<p><b>¡Atención! Peligro de incendio: no ponga objetos encima de la superficie de cocción.</b></p>
	<p><b>¡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.</b></p>
	<p><b>¡Atención! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.</b></p>
	<p><b>¡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).</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div data-bbox="347 1406 847 1787" style="text-align: center;">  <p>Fig. 2.1</p> </div> <div data-bbox="930 1406 1345 1787" 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).



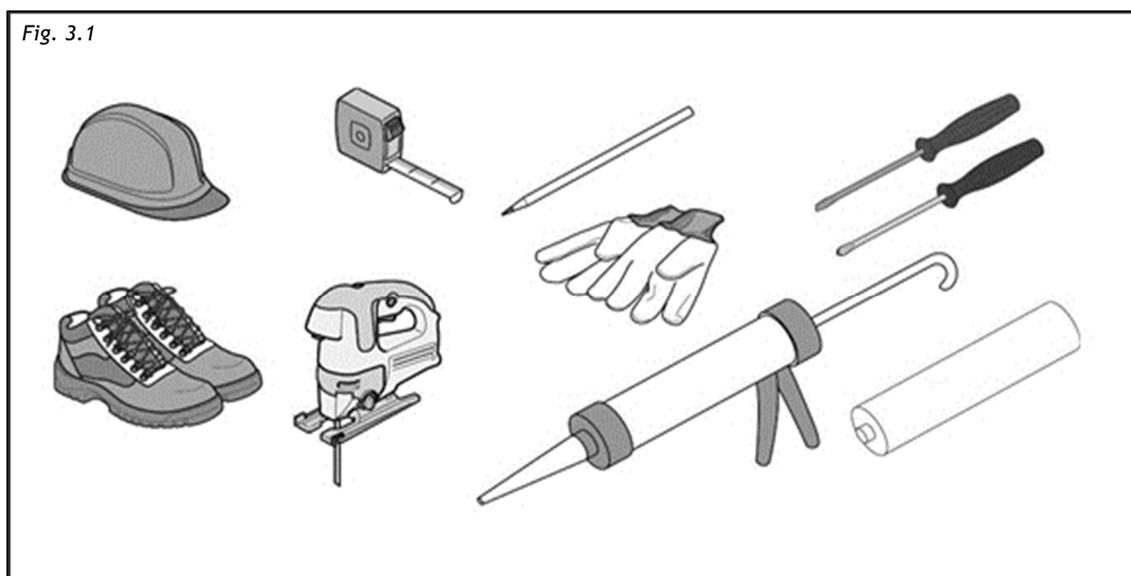
- El aparato no se puede utilizar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto aparte. ▪ No use el aparato para calentar el ambiente.
- Controle que la conexión eléctrica de los aparatos que se encuentran cerca no se lleve a cabo en contacto con el aparato aún caliente.
- No conserve 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, lo 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 utilizar el aparato.

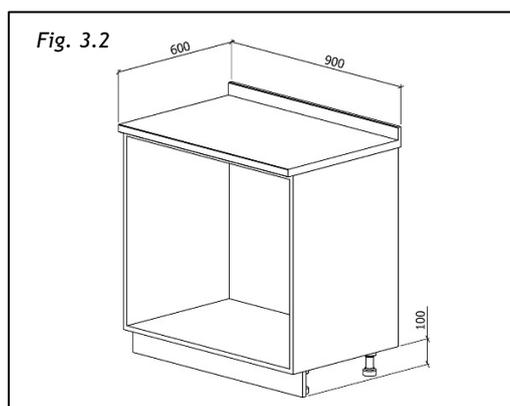
Para la instalación de los electrodomésticos es necesario el equipo de protección individual y una serie de herramientas como las indicadas en la Fig. 3.1.



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

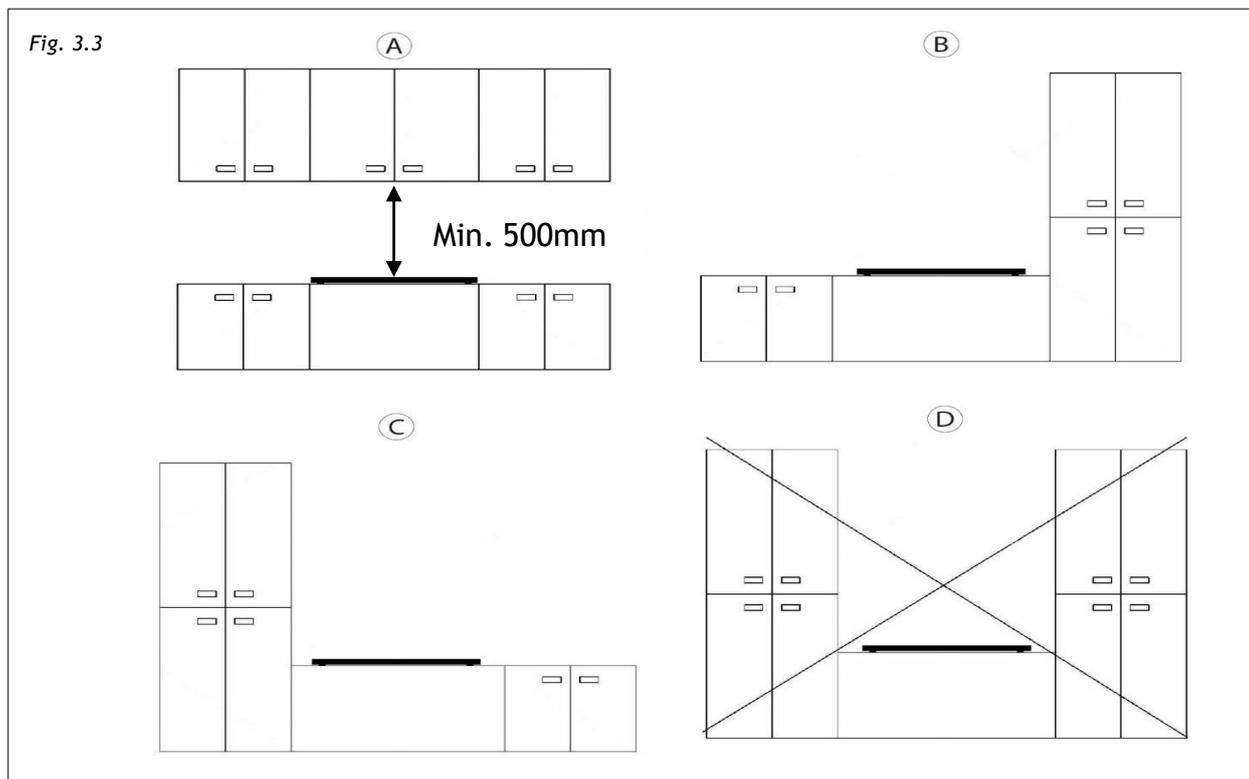
**Nota:** en caso de necesidad, tiene en dotación más tornillos de los necesarios para la instalación, por lo tanto, es normal que sobren.

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. A petición puede comprar un kit para instalar el sistema en cocinas con zócalo de 60 mm de altura.



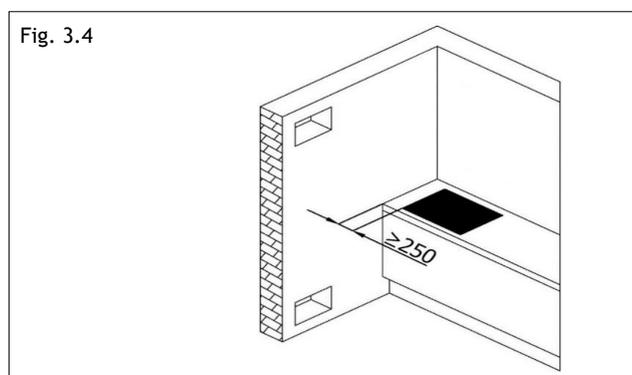
El recubrimiento del mueble se realizará con colas termorresistentes (100°C) de lo contrario, debido a la menor resistencia térmica, puede cambiar la forma y el color.

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.



El espacio de seguridad entre la placa de cocción y los eventuales muebles colocados encima de ésta deben respetar una distancia mínima de 500 mm. (Fig. 3.3-A)

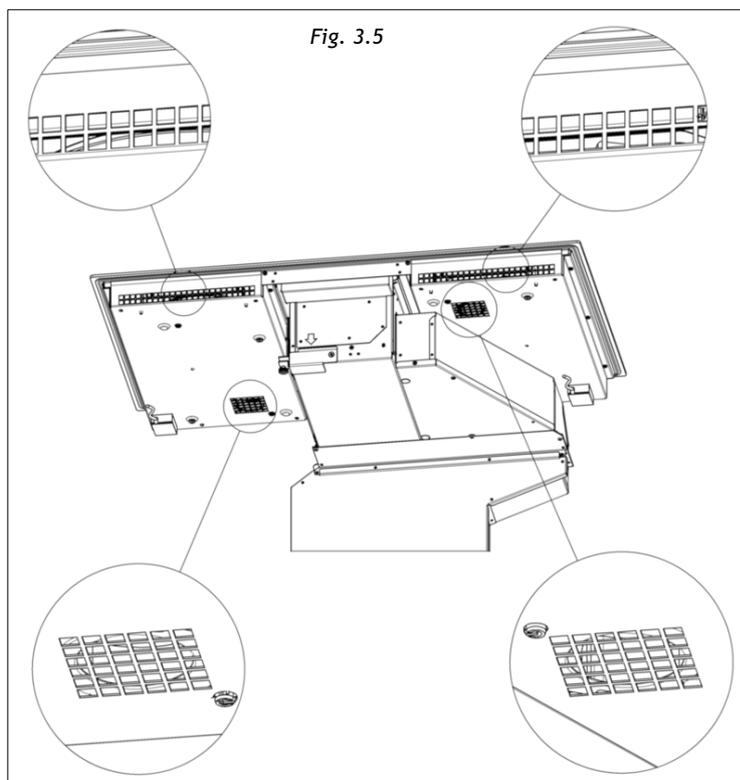
La distancia mínima entre el borde del aparato y el mueble/pared es de 250 mm Fig. 3.4).



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

Es necesario dejar una correcta ventilación delantera en el mueble (Fig. 3.5).

Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, para garantizar la correcta circulación de aire y un buen sistema de enfriamiento del aparato, deje un espacio mínimo de al menos 30 mm entre la ventilación de la parte inferior de la placa y aquello que se guarda en el cajón (Fig. 3.5).



### III.1.a TRATAMIENTO DEL AIRE

Este dispositivo permite el tratamiento de 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.)

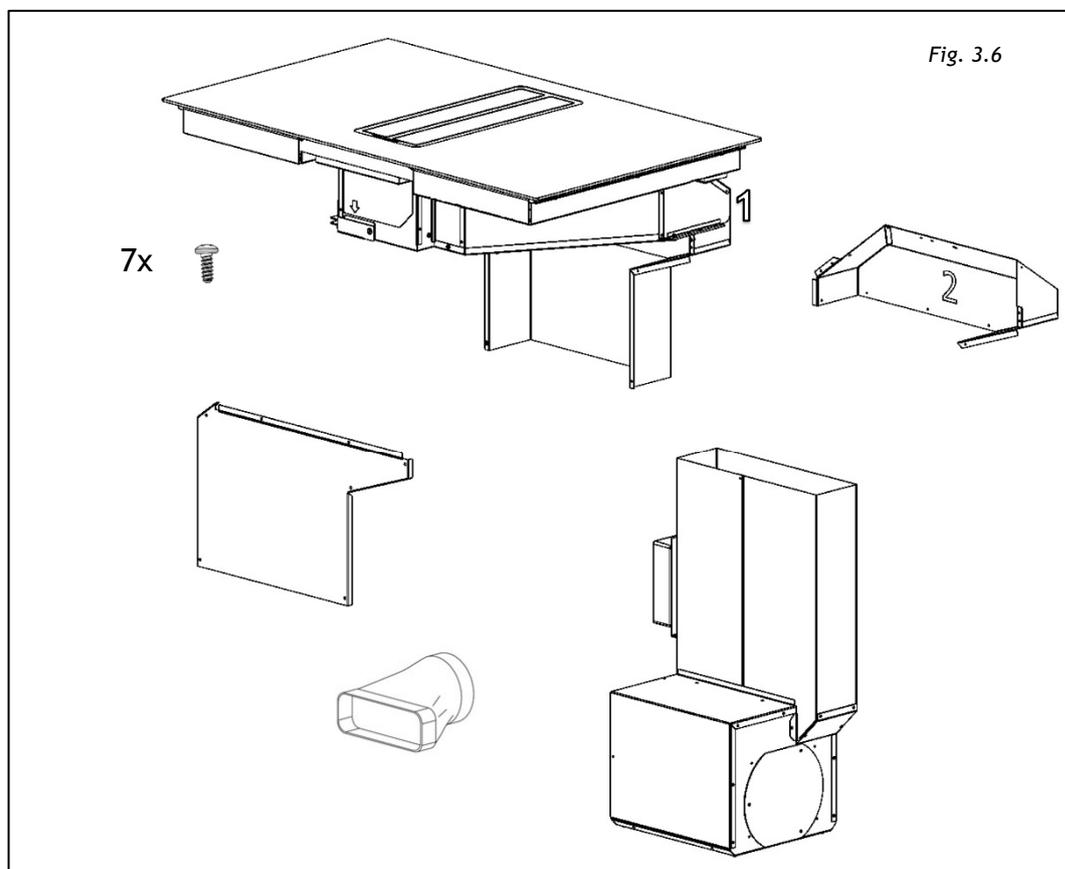
La utilización de tubos largos, con muchas curvas y pliegues que tengan un diámetro inferior respecto al de salida del motor provocará una disminución en los resultados de la extracción y un aumento del ruido.



**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 HASTA 660 mm

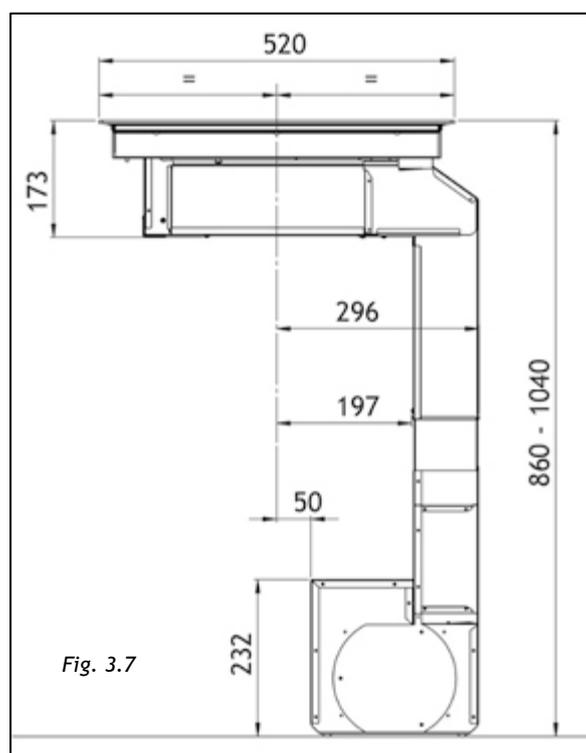
Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6. Para la instalación siga las instrucciones que se describen a continuación.



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

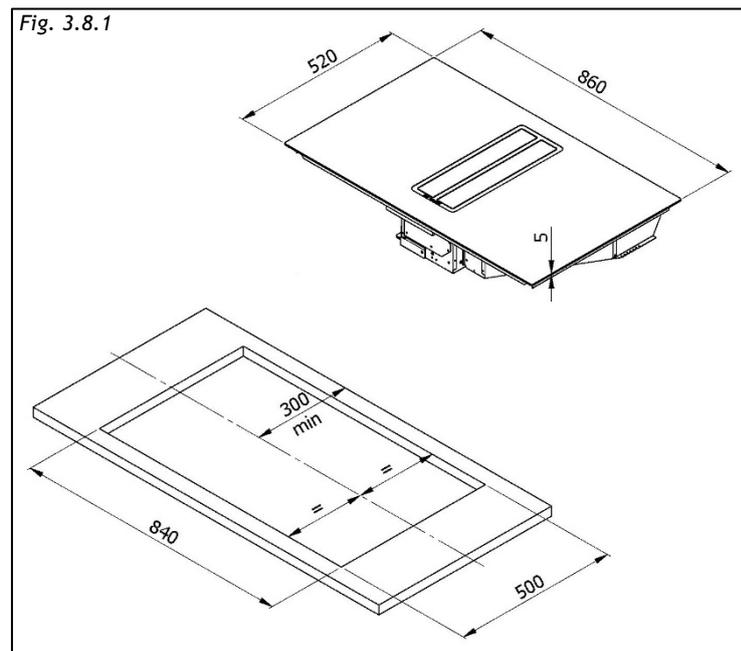
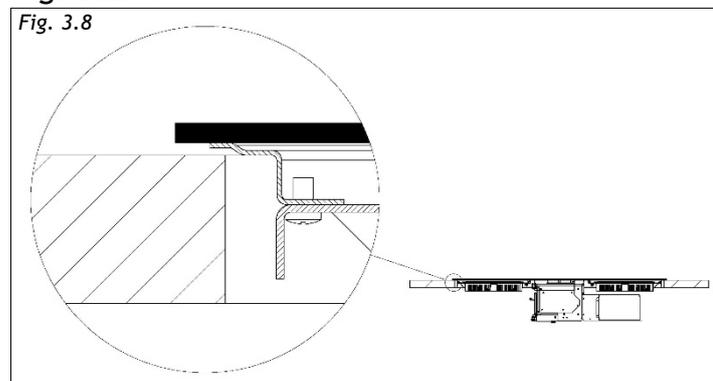
Las medidas se refieren al eje de la placa de inducción y significa una disposición específica del mueble, de los cajones (si los hubiera) y de sus dimensiones



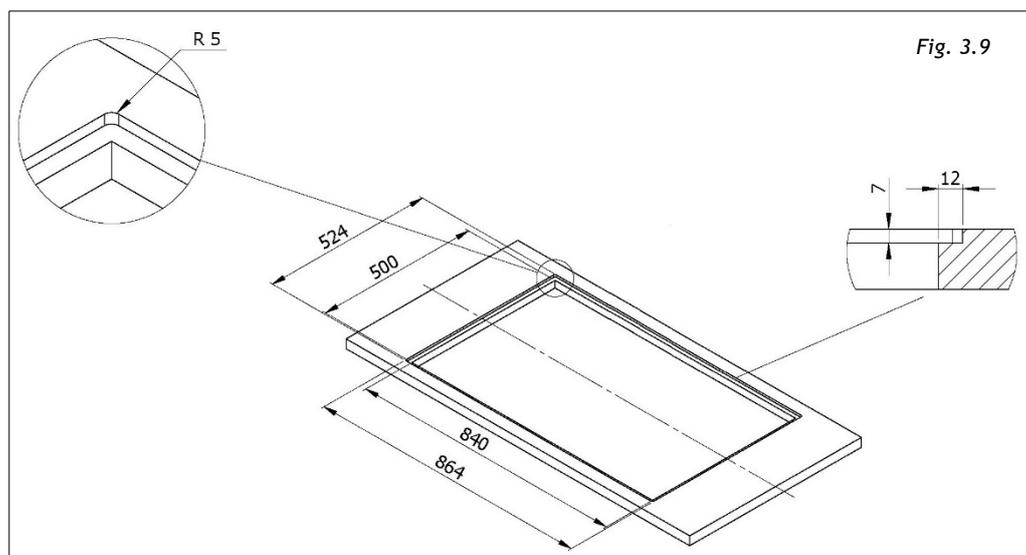
### III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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.



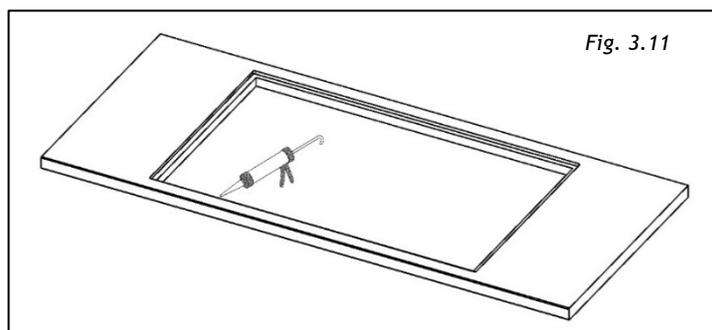
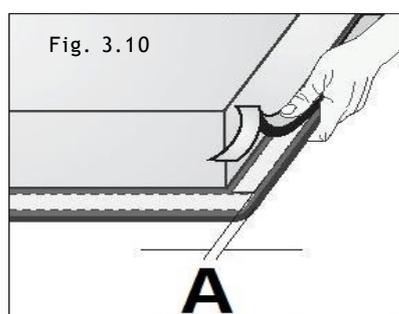
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



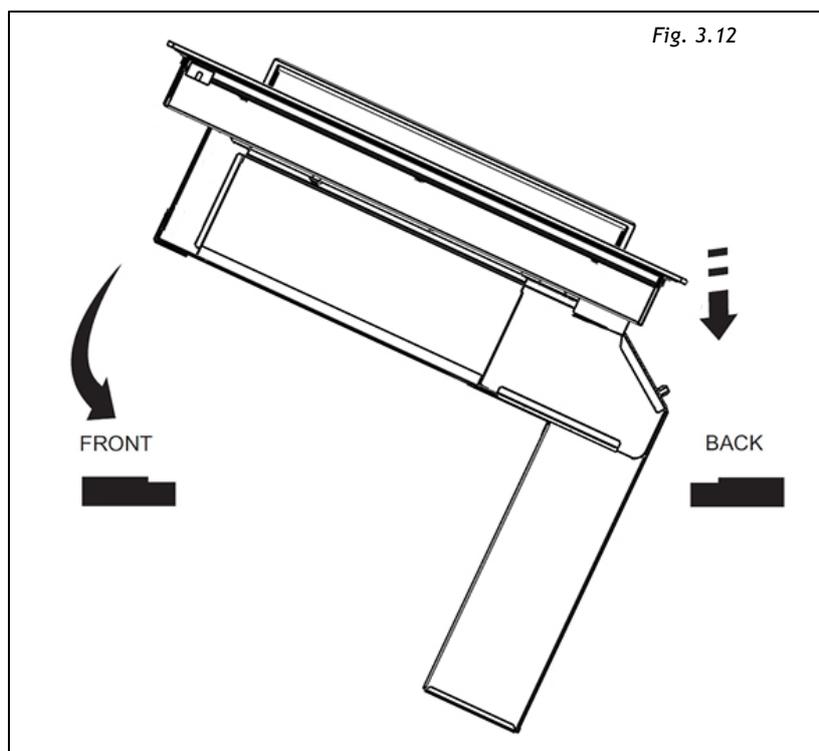
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



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).

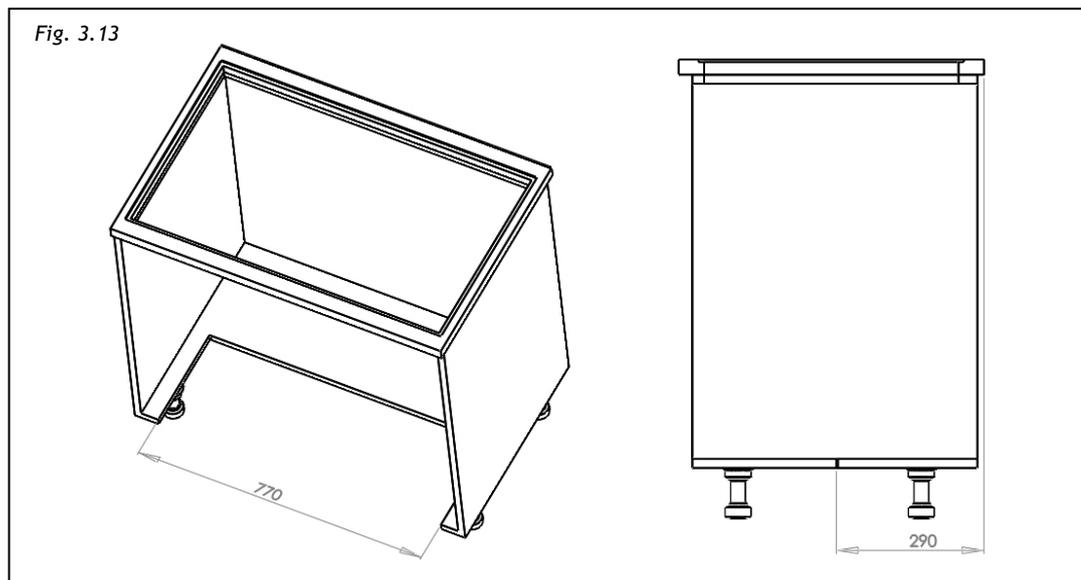


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)



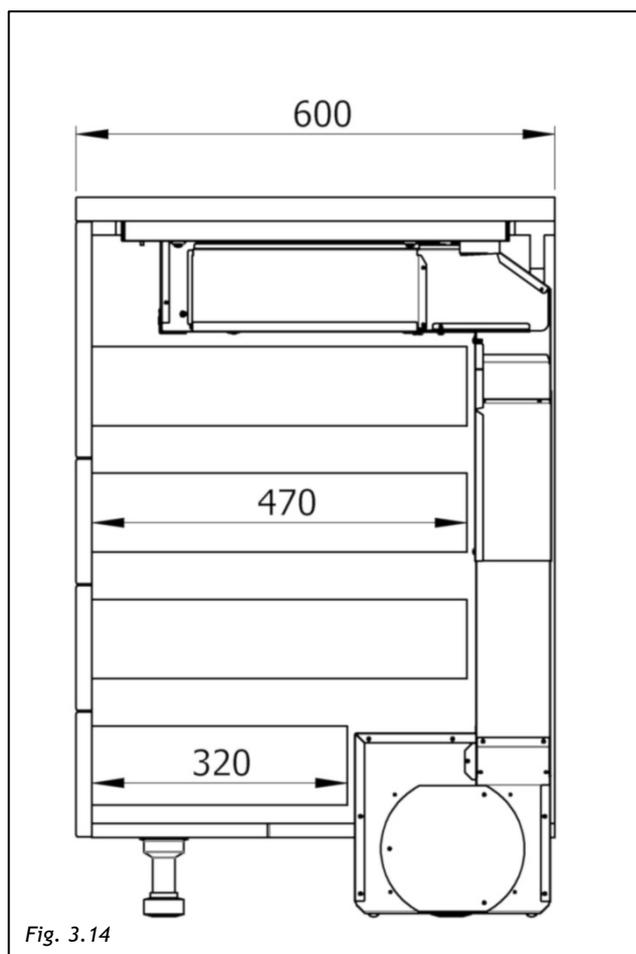
### III.2.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá una abertura en el fondo, como se indica en la Fig. 3.13 y si necesario la parte de atrás. Si el filtro de plasma (disponible como opcional) no está previsto la abertura puede medir 660 mm de anchura.



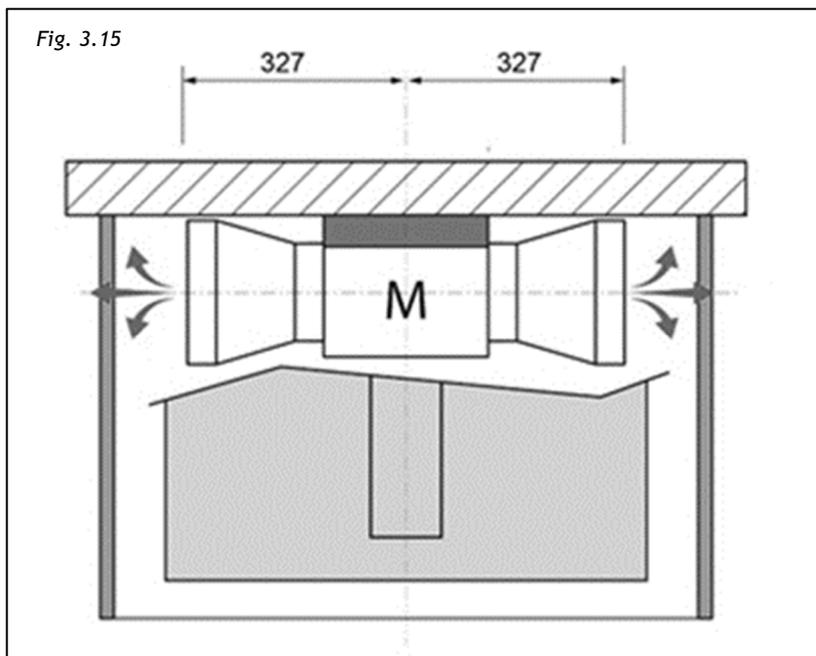
La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.14):

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



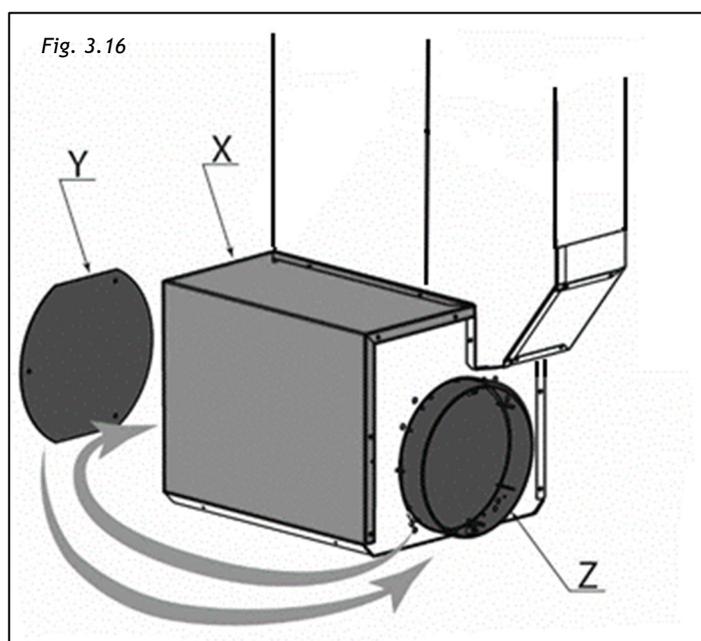
Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.15).



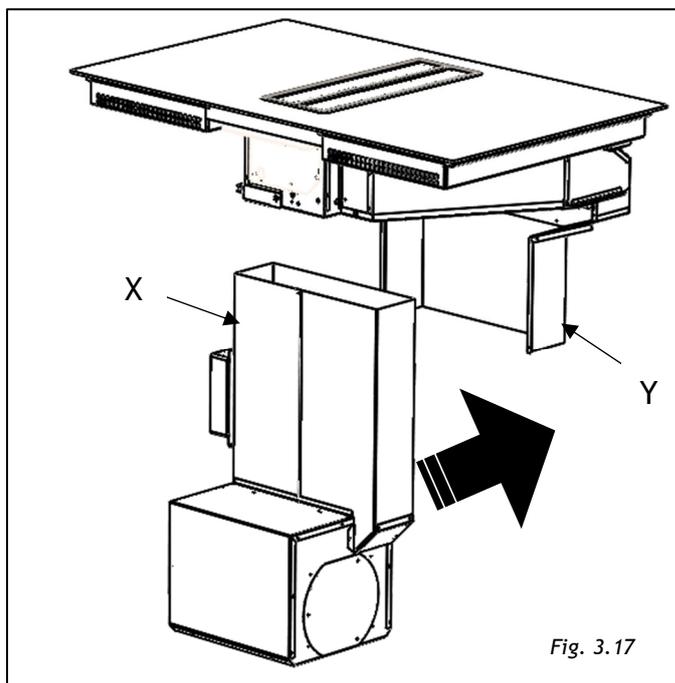
La salida del aire puede estar a la derecha o a la izquierda del mueble. Para llevar a cabo esta operación es necesario quitar la cobertura (Fig. 3.16-X), quitar la tapa (Fig. 3.16-Y), invertir la salida del ventilador. A continuación, realizar las operaciones en sentido contrario, es decir, colocar la tapa (Fig. 3.16-Y) por el otro lado y volver a colocar la cobertura (Fig. 3.16-X).

Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

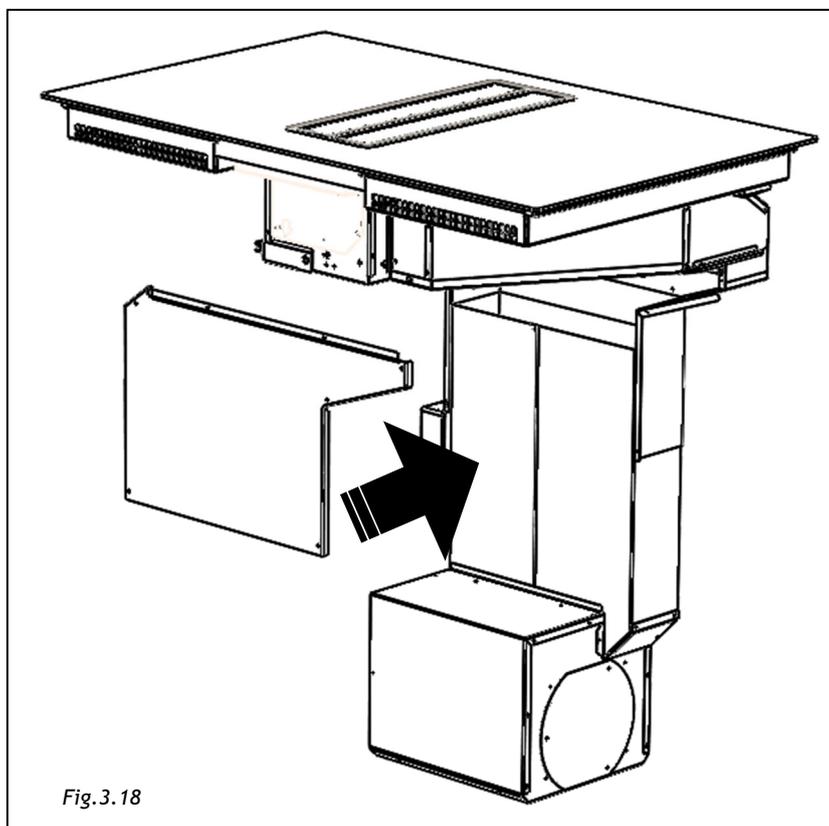


## III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

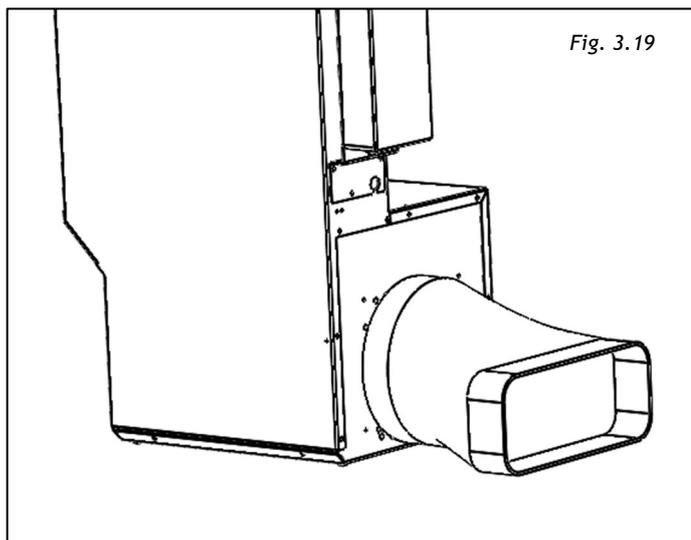
Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.13), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en el racor fijo (Fig. 3.17-Y).



Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.17-b) con los tornillos correspondientes suministrados.

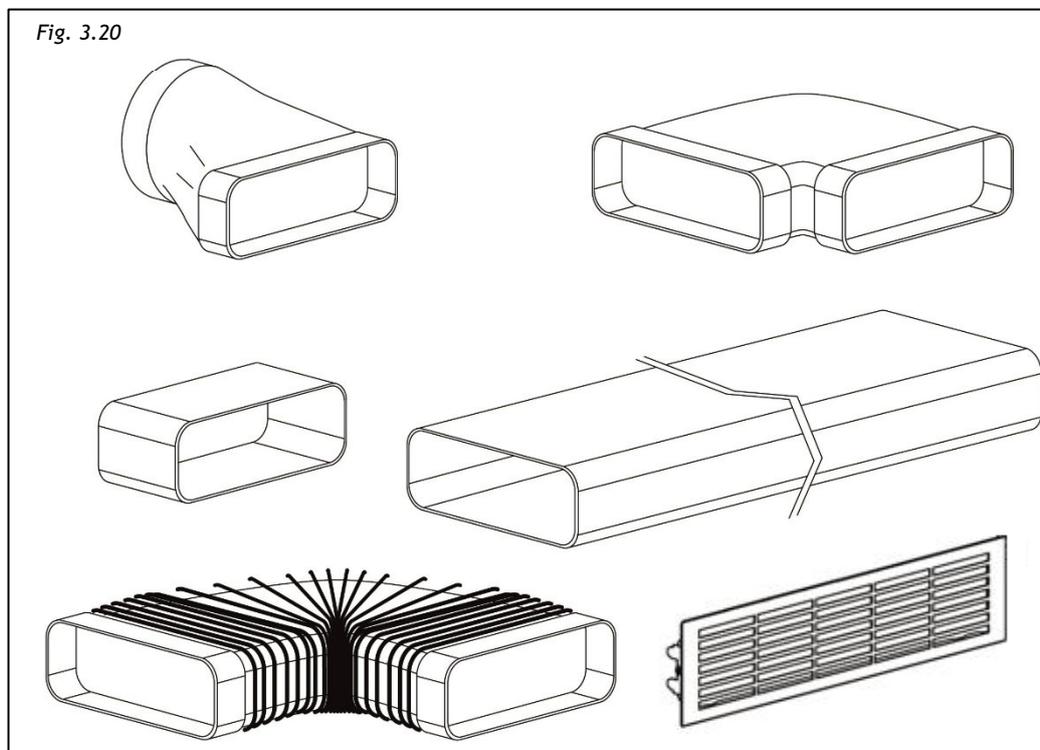


Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos con el racor incluido (Fig. 3.19).



Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.20).

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

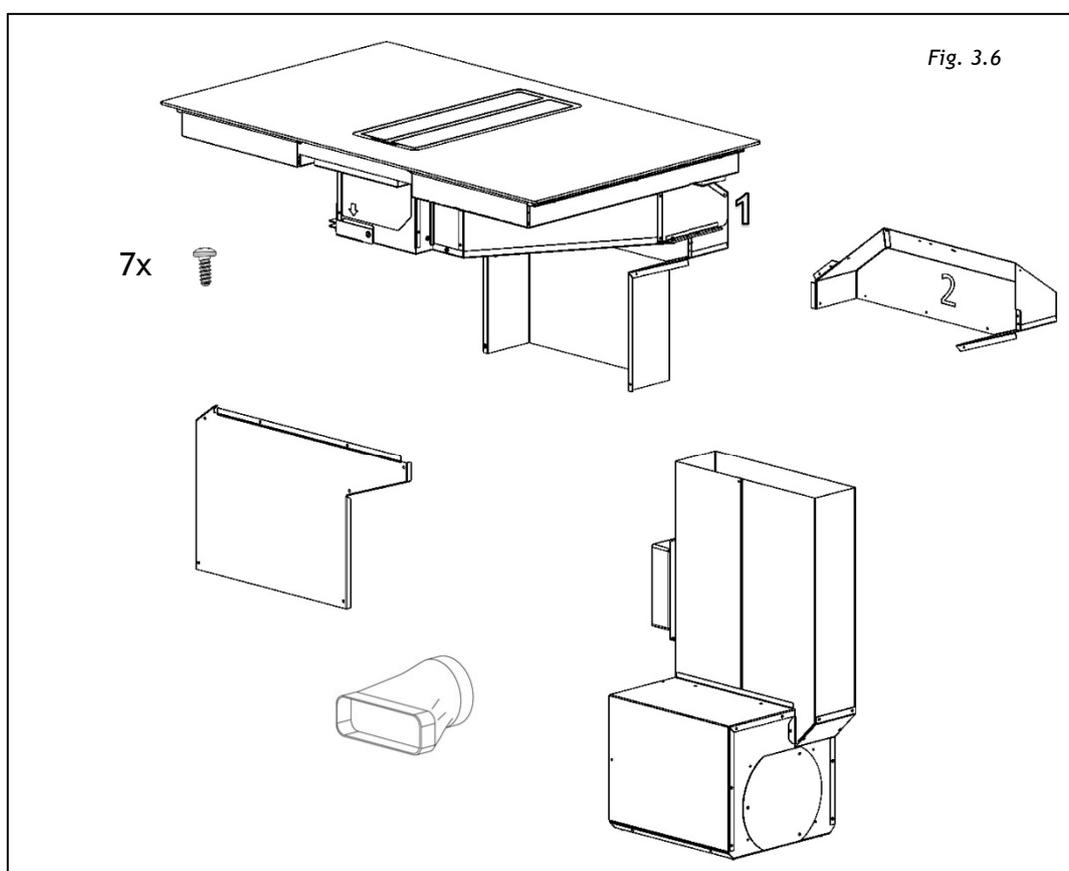


### III.3 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 750mm

Para muebles con una profundidad de 660mm la única forma es la descrita en el apartado III.3.b. Si tiene una base 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” (marcado en la parte de atrás) por el identificado con “2”.

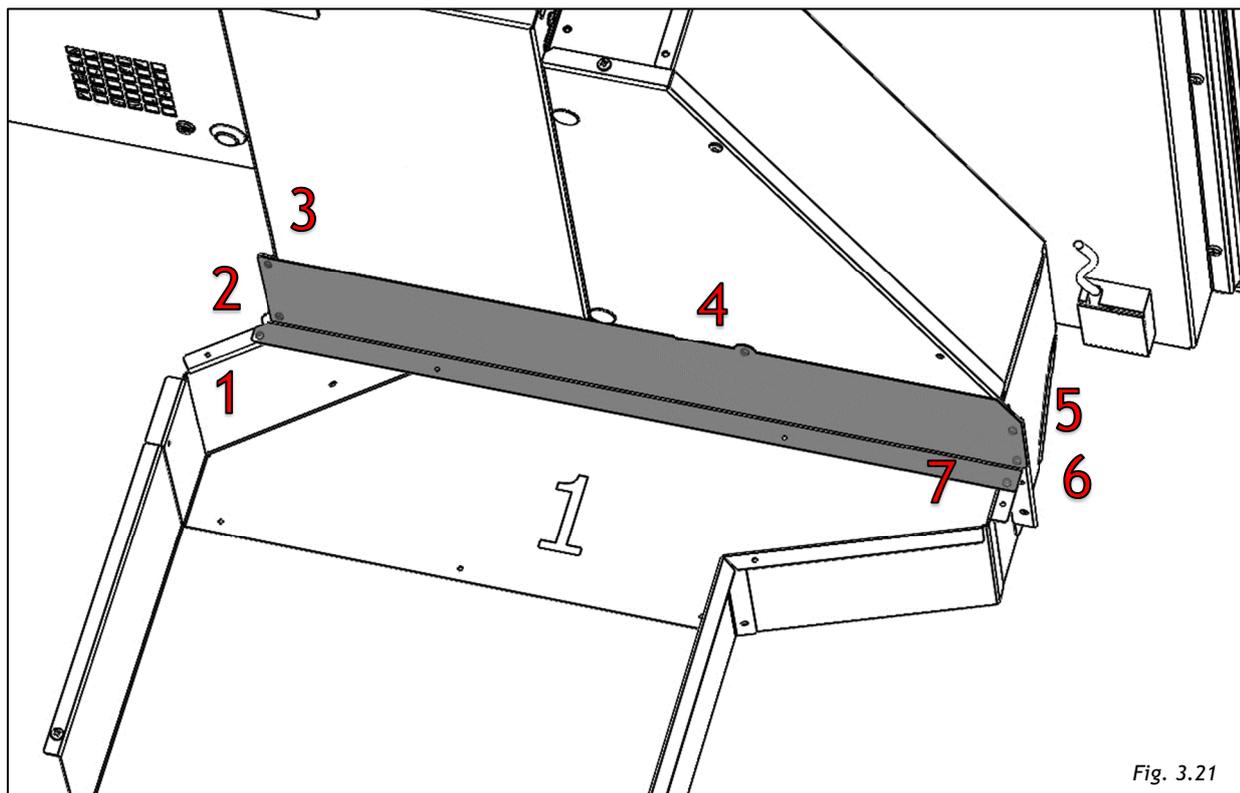
Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.

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

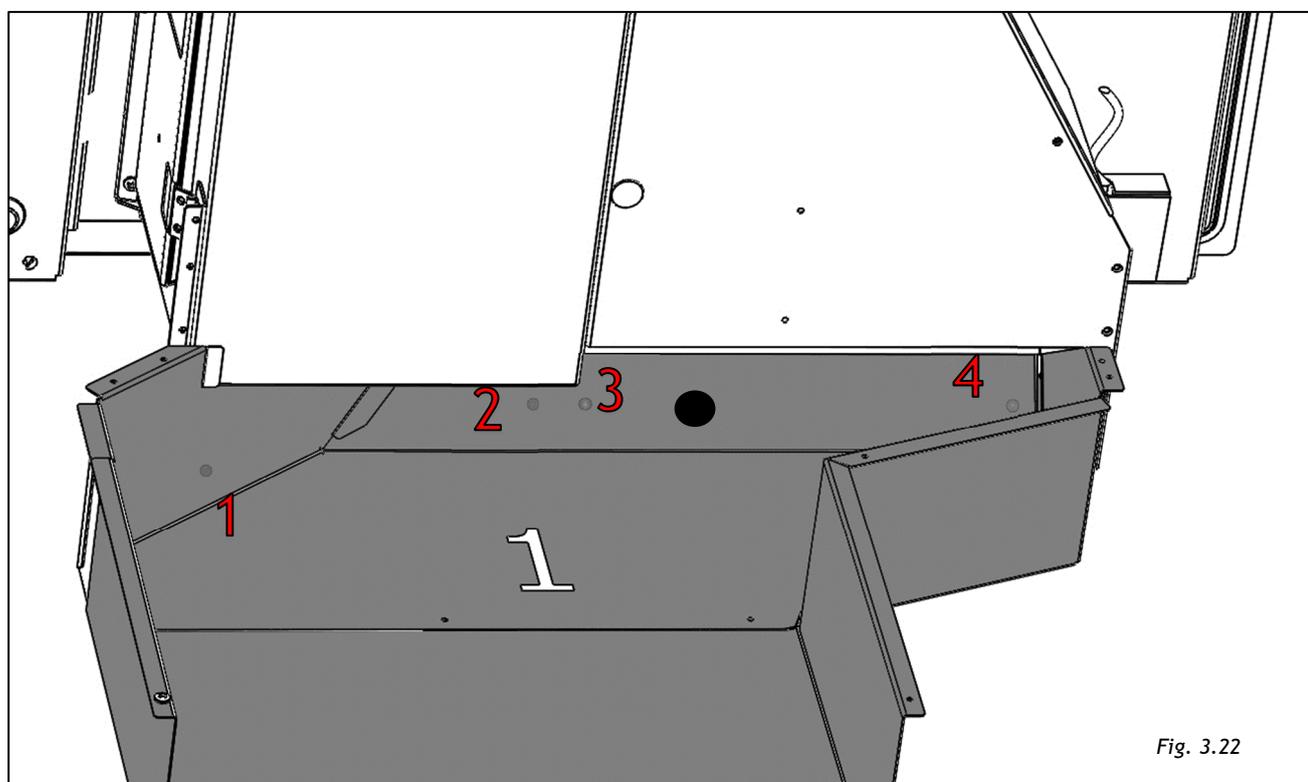


#### Quitar el racor “1”

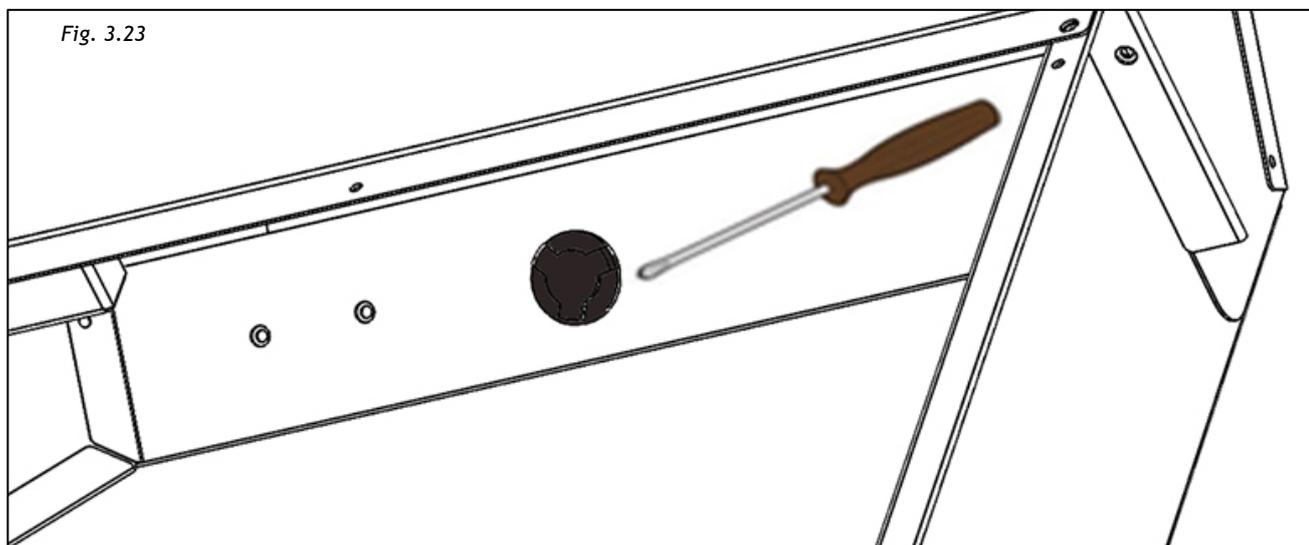
Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.21



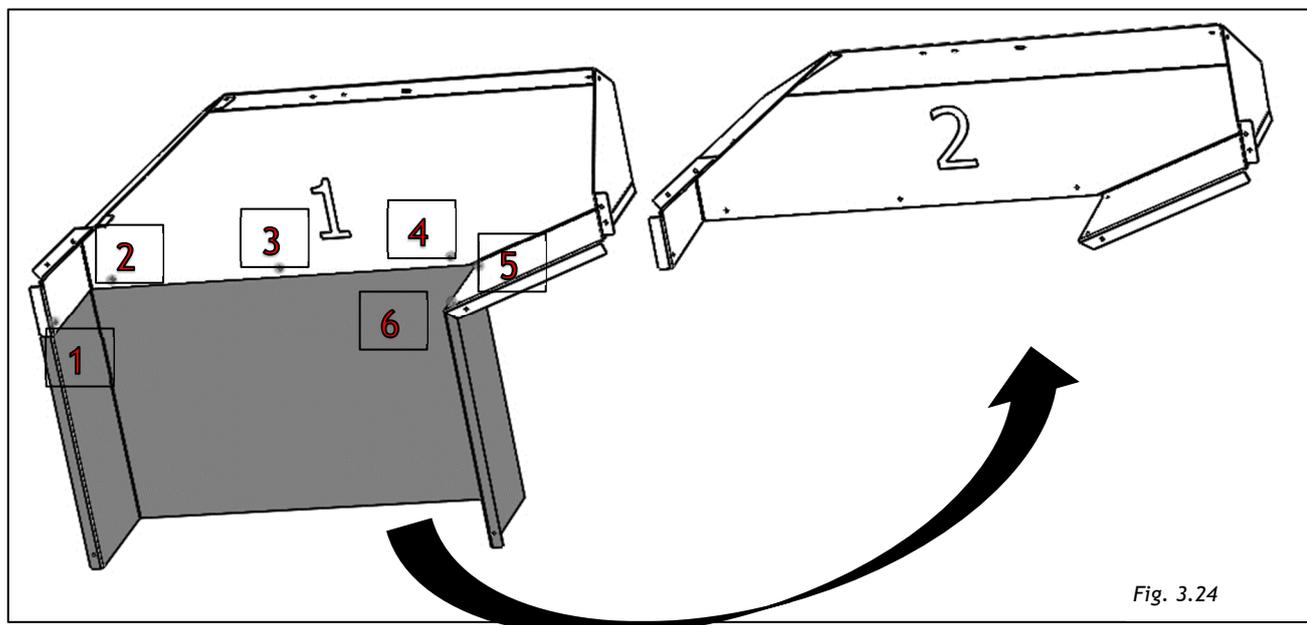
Desmontar el racor 1 quitando los tornillos en la pared inclinada (Fig. 3.22).



Una vez que se han quitado los tornillos, el racor queda fijo al sistema gracias al broche de presión de plástico (Fig.3.23). Es necesario desacoplar el pasador con la ayuda de un destornillador, luego proceder con la eliminación.

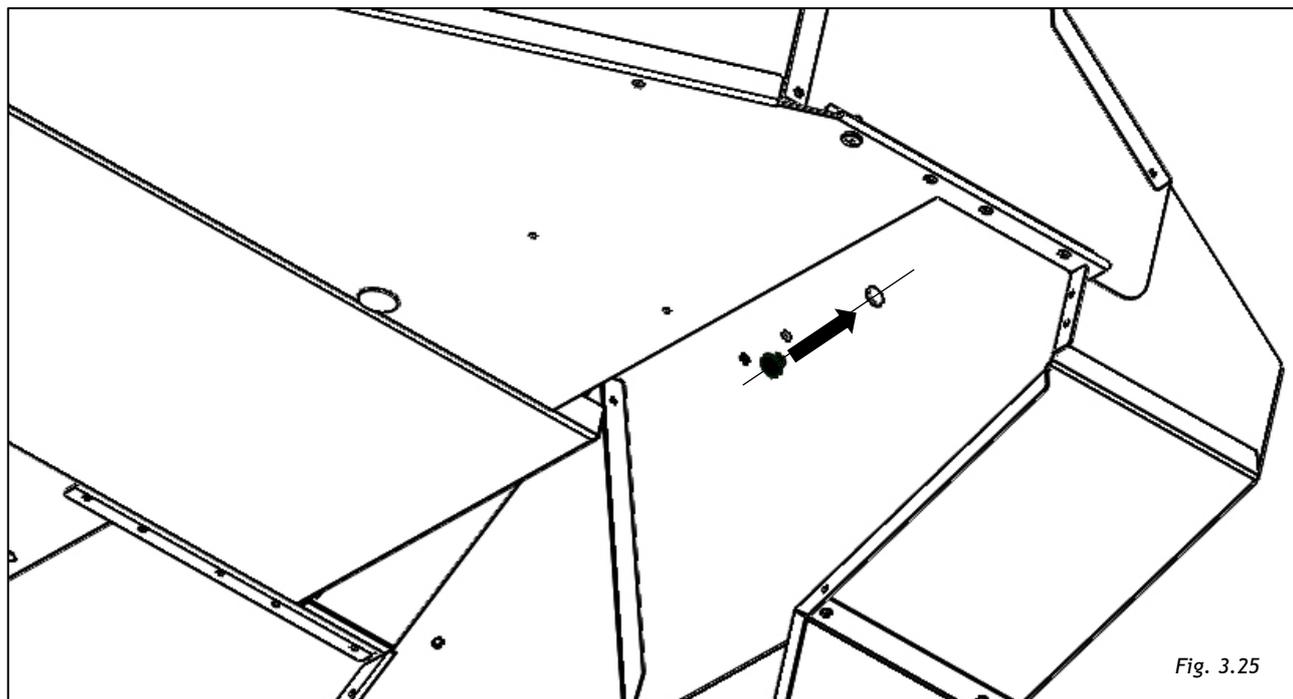


Ahora que se ha eliminado el racor de la unidad de aspiración, es necesario desmontar la extensión del accesorio 1 y volver a montarlo en el accesorio 2 mediante los 6 tornillos que unen las dos placas, como se muestra en la Fig. 3.24

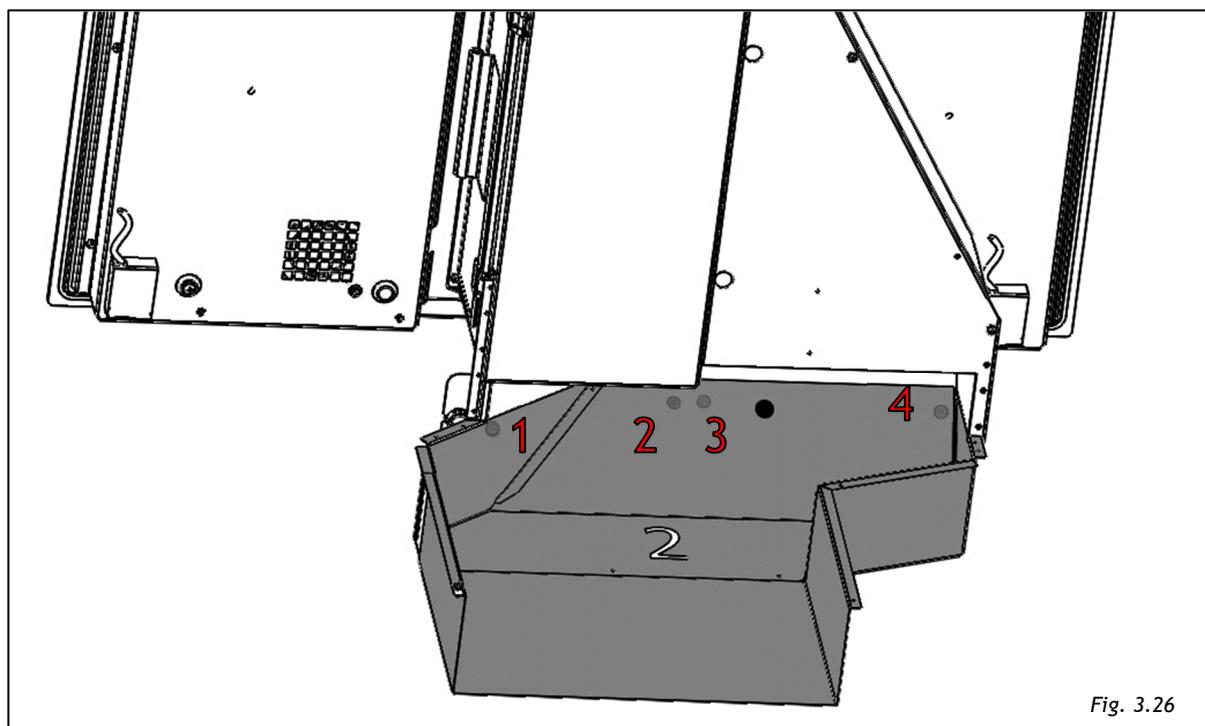


Ahora es posible proceder con la instalación del accesorio 2

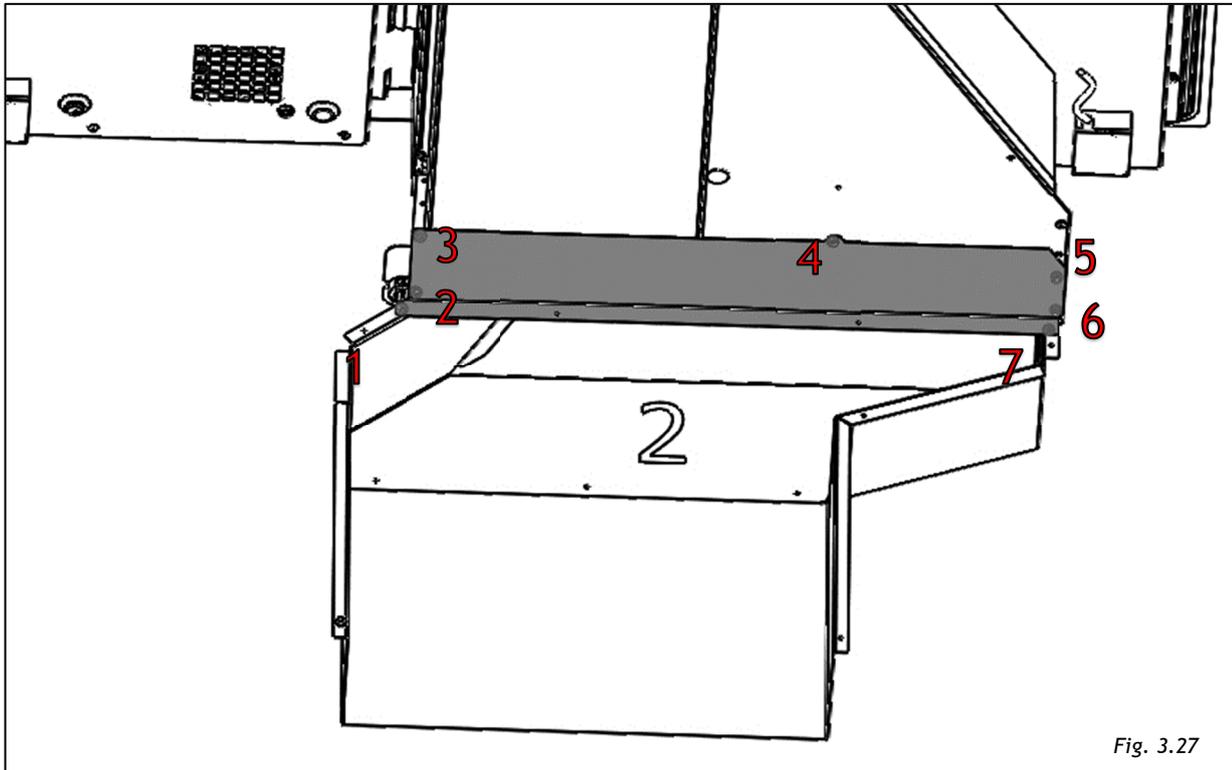
Para facilitar el montaje del nuevo accesorio, primero inserte el pasador de plástico en el orificio de la carcasa (Fig. 3.25)



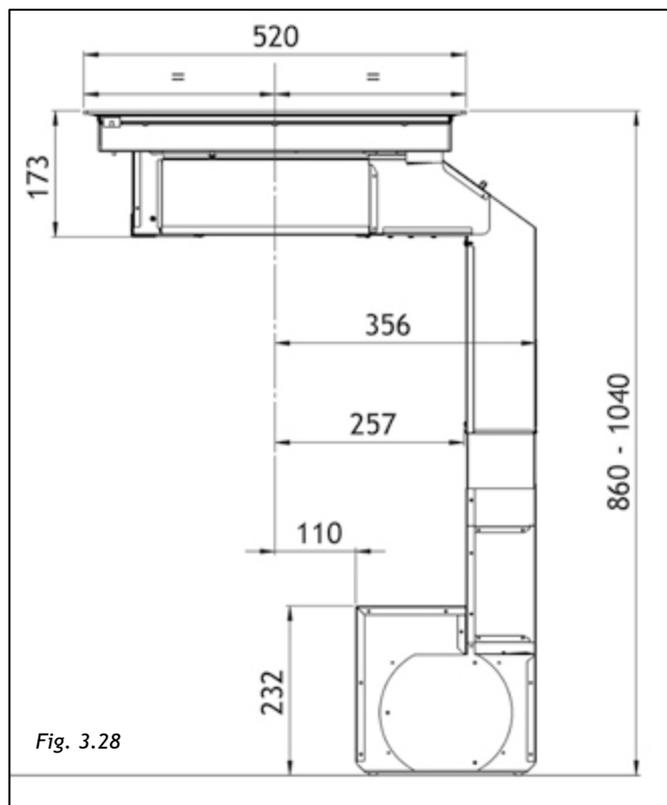
Luego proceda a apretar los 4 tornillos previamente extraídos (Fig. 3.26)



Vuelva a ensamblar la cubierta angular en la posición más retrasada para cubrir el espacio que deja la nueva conexión y atornille los siete tornillos indicados en la Fig. 3.27.



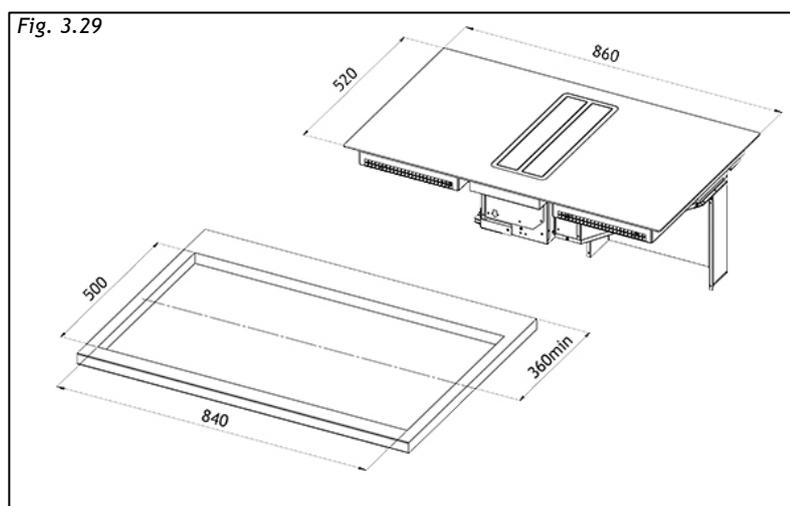
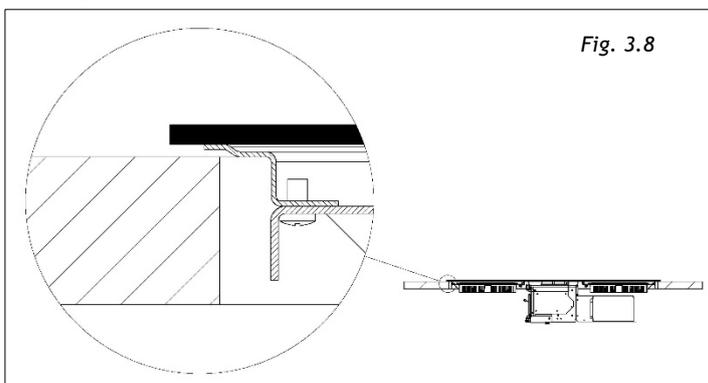
Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.28



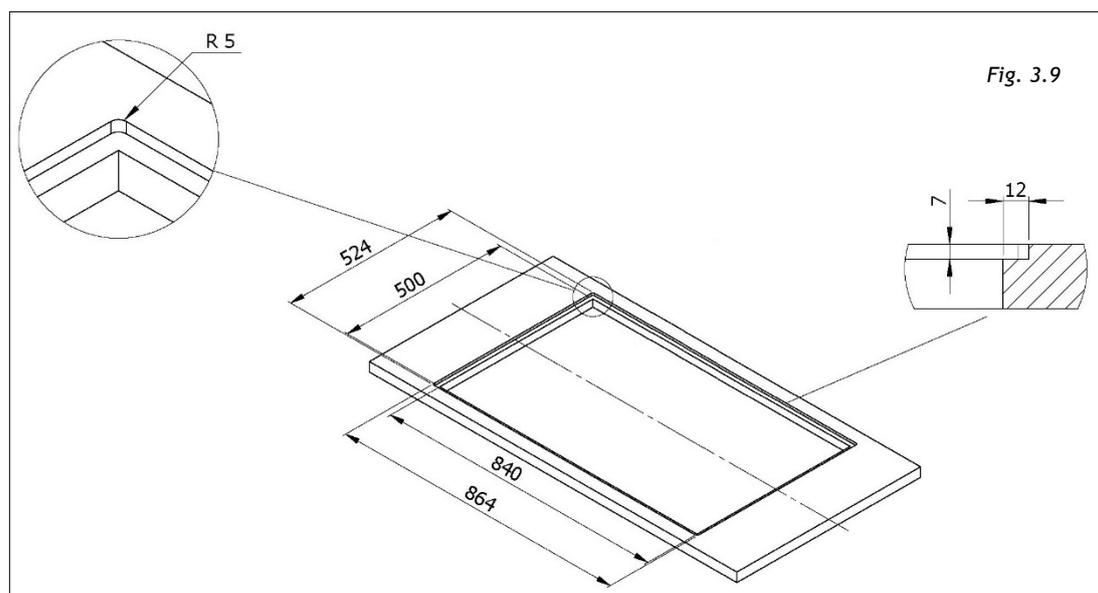
### III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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. 3.29



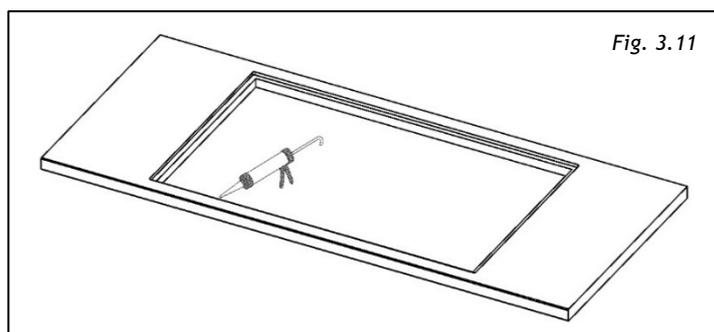
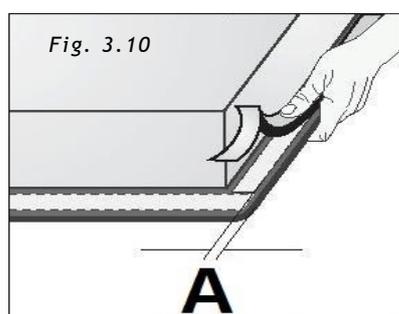
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



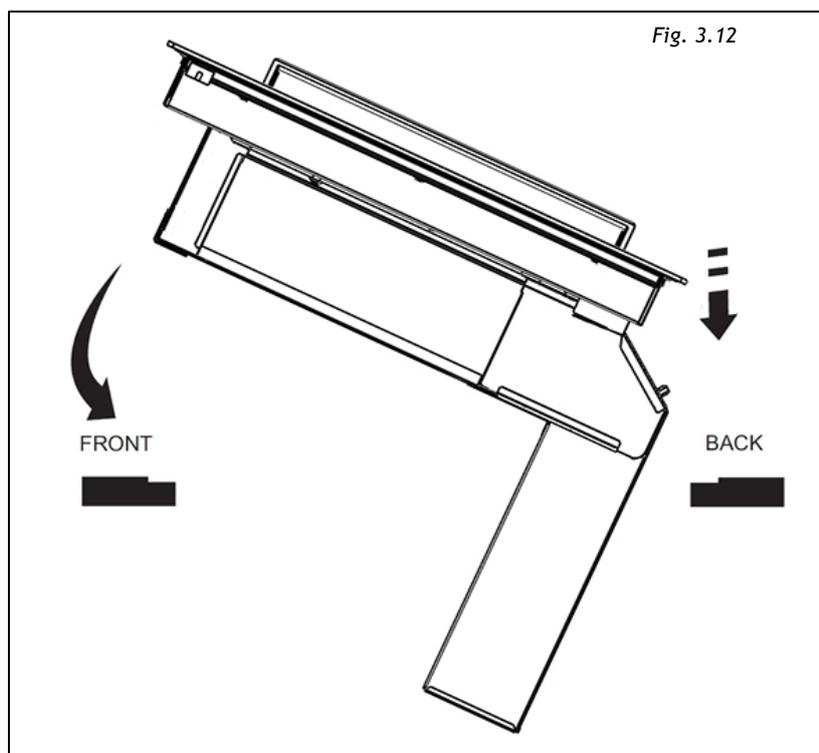
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



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).



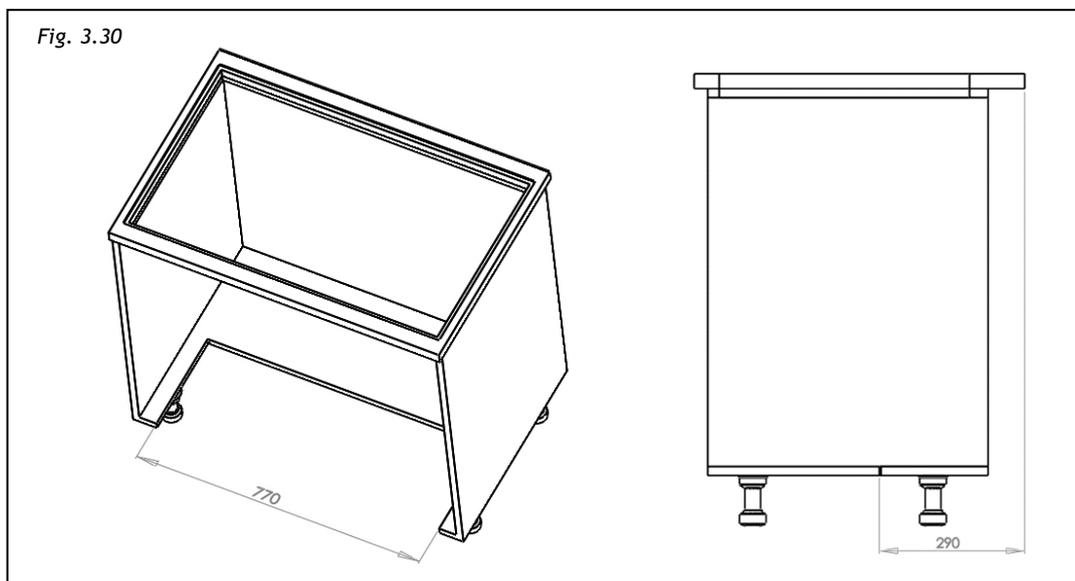
Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)



### III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

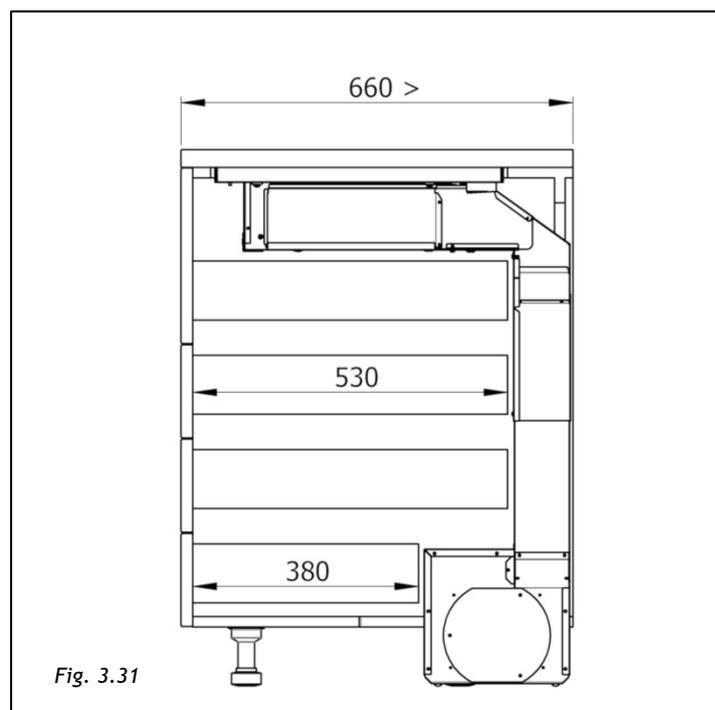
La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.30 y si es necesario sin la parte de atrás.

Si el filtro de plasma (disponible como opcional) no esta previsto el corte puede ser reducido a 660mm de anchura.



La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.31):

- 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. 3.15)

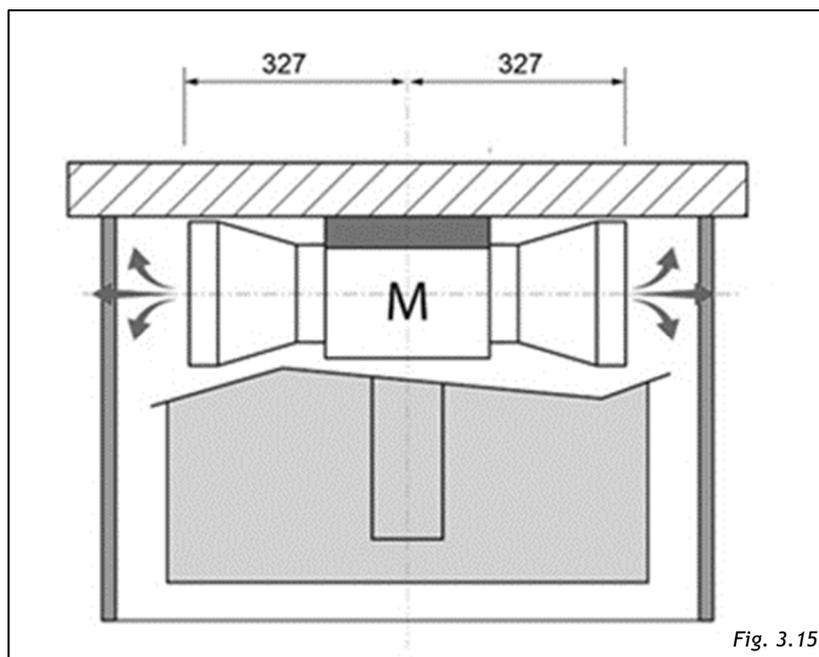


Fig. 3.15

La salida del aire puede estar a la derecha o a la izquierda del mueble. Para llevar a acabo esta operación es necesario quitar la cobertura (Fig. 3.16-X), quitar la tapa (Fig. 3.16-Y), invertir la salida del ventilador. A continuación, realizar las operaciones en sentido contrario, es decir, colocar la tapa (Fig. 3.16-Y) por el otro lado y volver a colocar la cobertura (Fig. 3.16-X).

Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

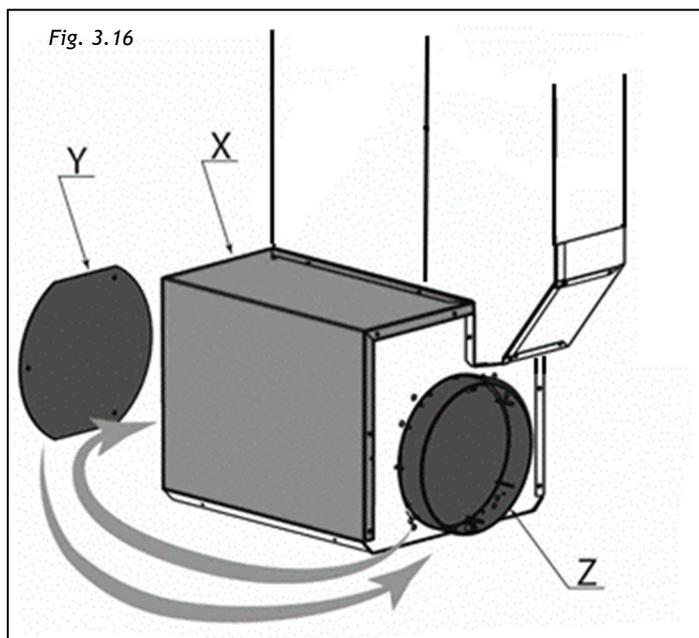
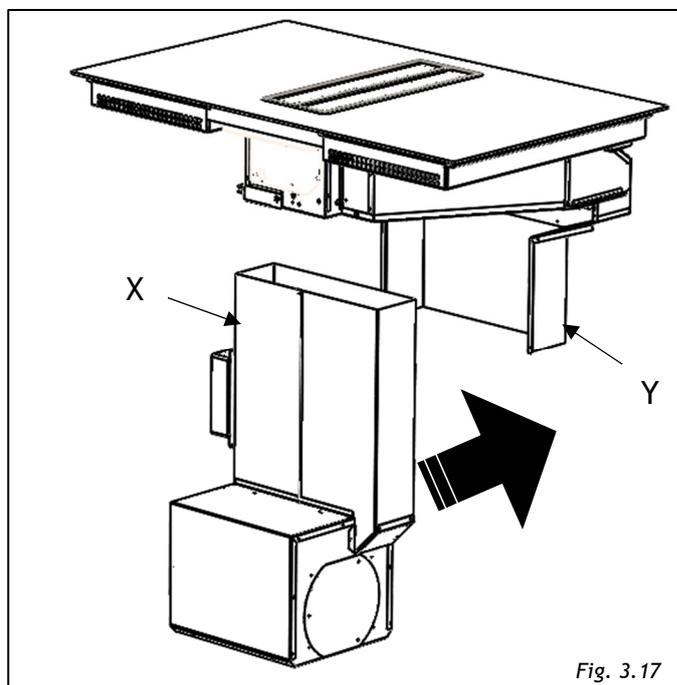


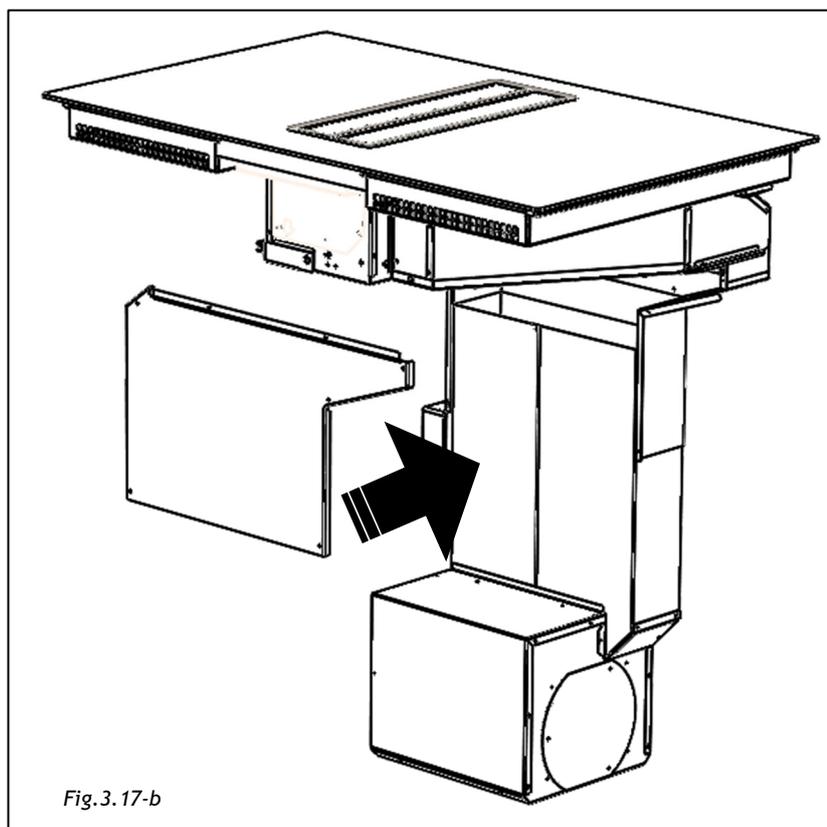
Fig. 3.16

## III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

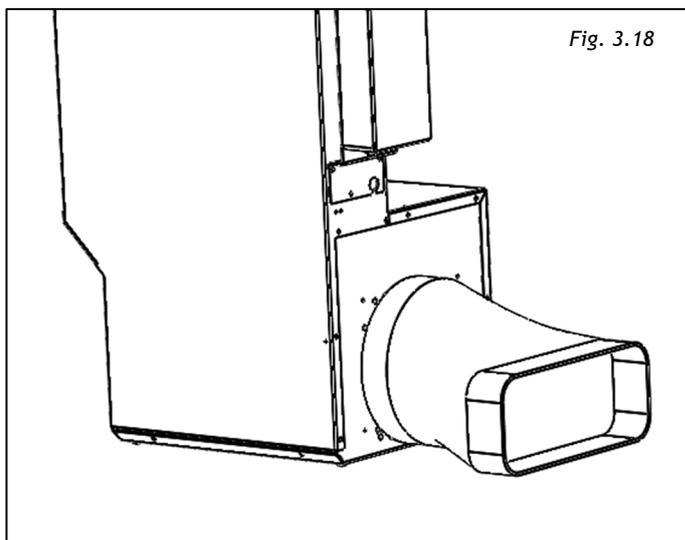
Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.29), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en el racor fijo (Fig. 3.17-Y).



Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.17-b) con los tornillos correspondientes suministrados.

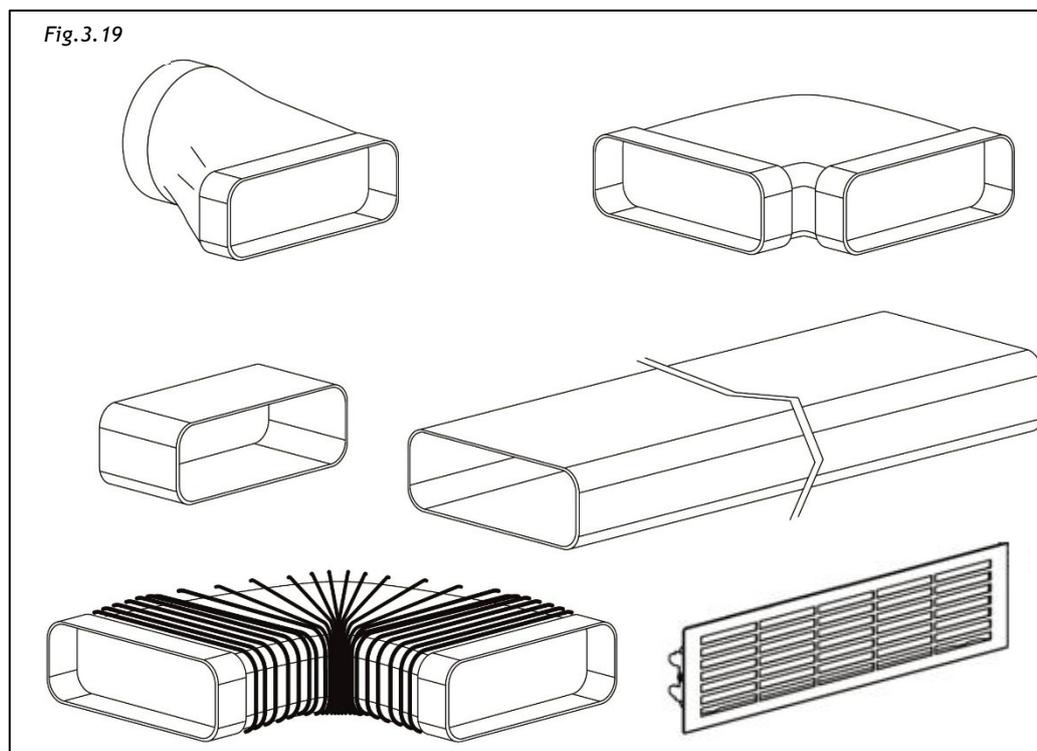


Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos con el racor incluido. 3.18).



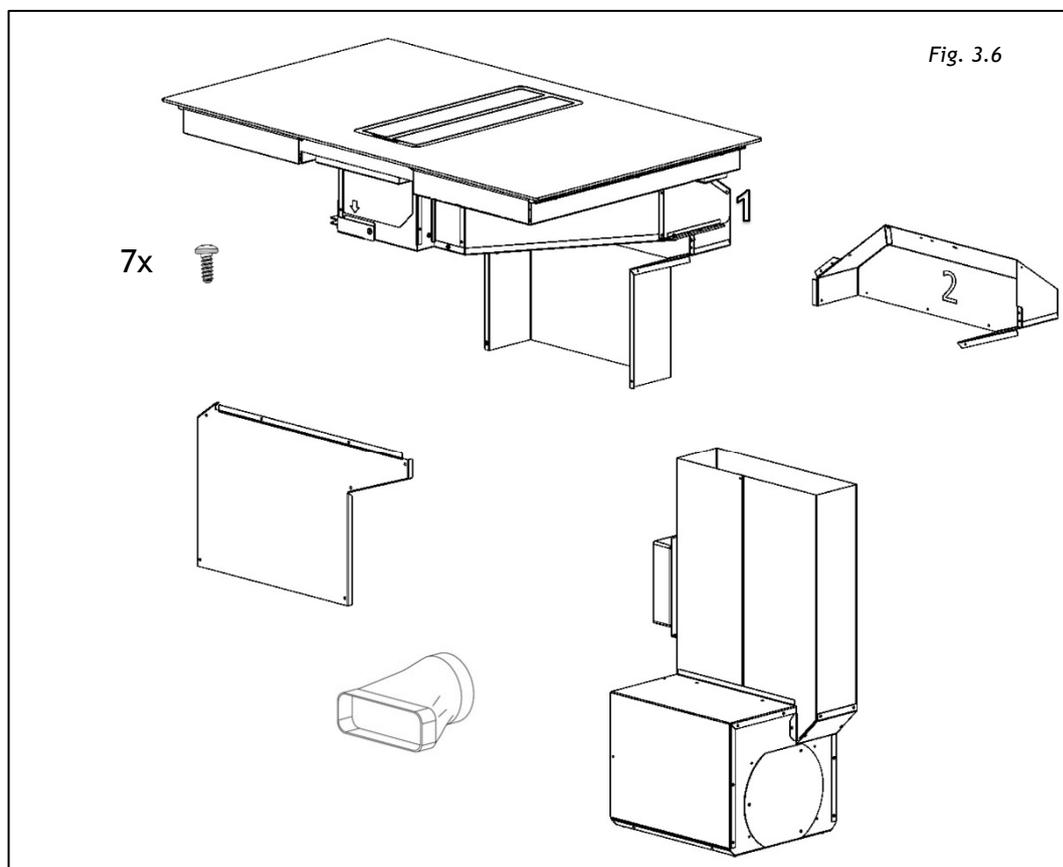
Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.19).

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



### III.4 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 810mm

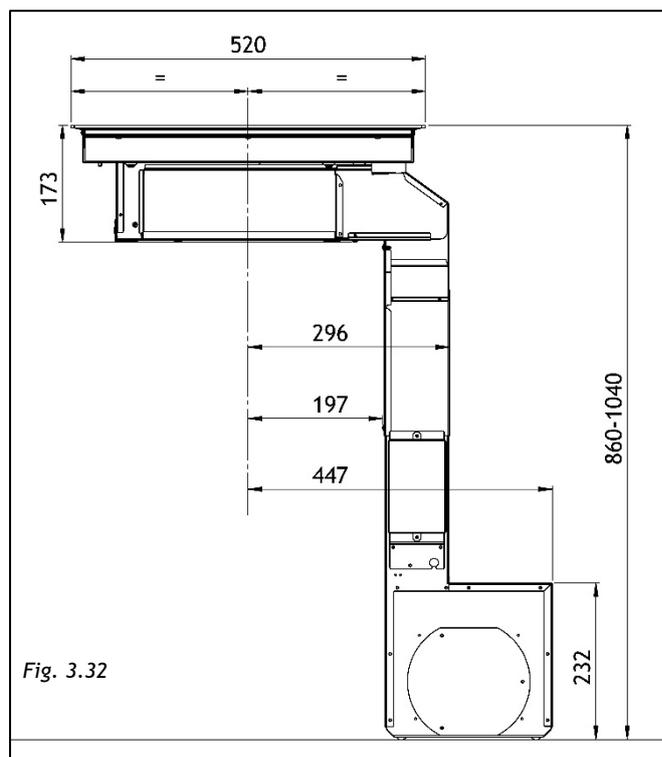
Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6. Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.



El racor identificado con "2" en la parte posterior no se usa en esta configuración.

Las dimensiones del sistema después de la instalación se muestran en la Fig.3.32

Las dimensiones se refieren al eje de la placa de inducción e implican una configuración específica del mueble, de los cajones que pueden estar presentes y de sus dimensiones

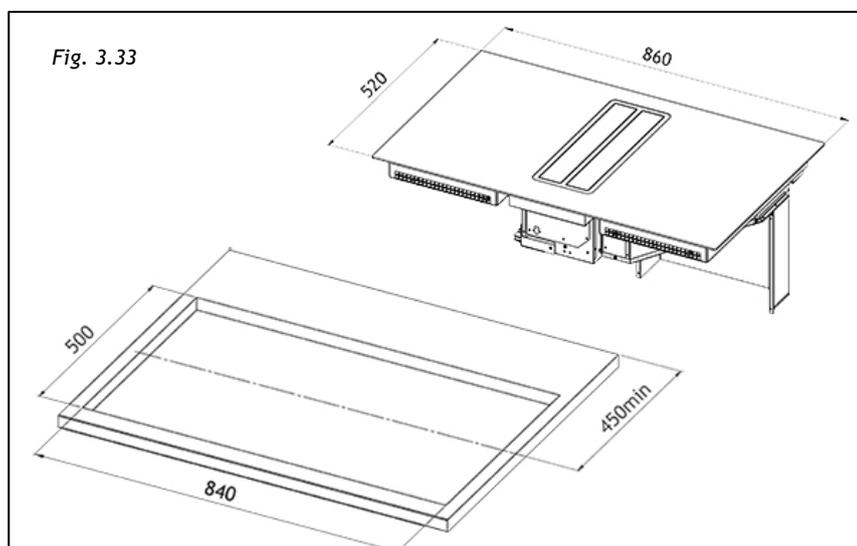
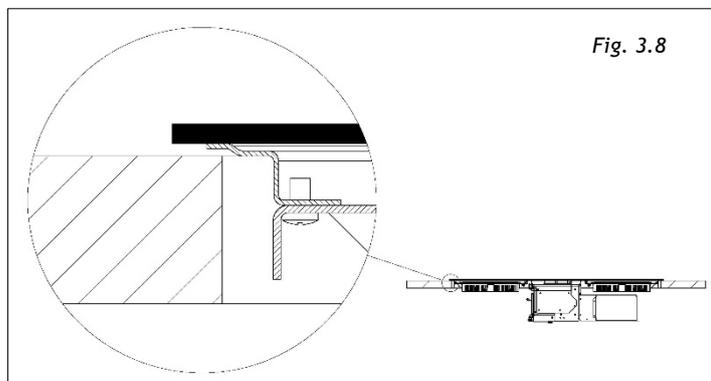


### III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

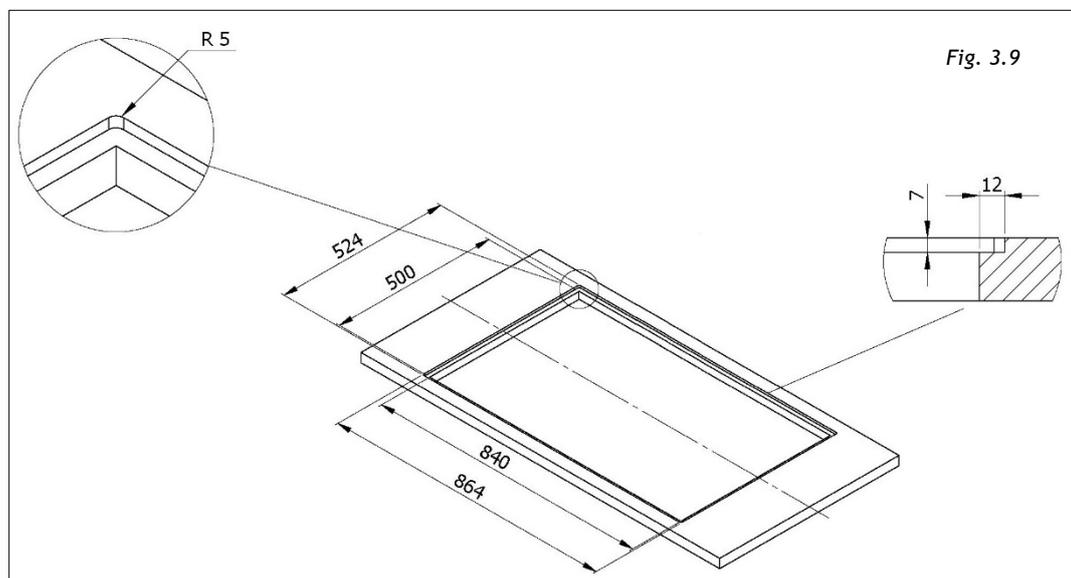
Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 450mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

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. 3.33



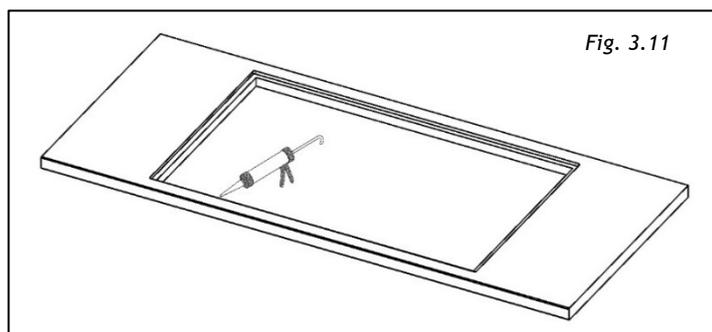
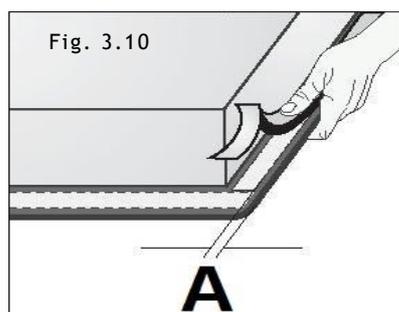
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



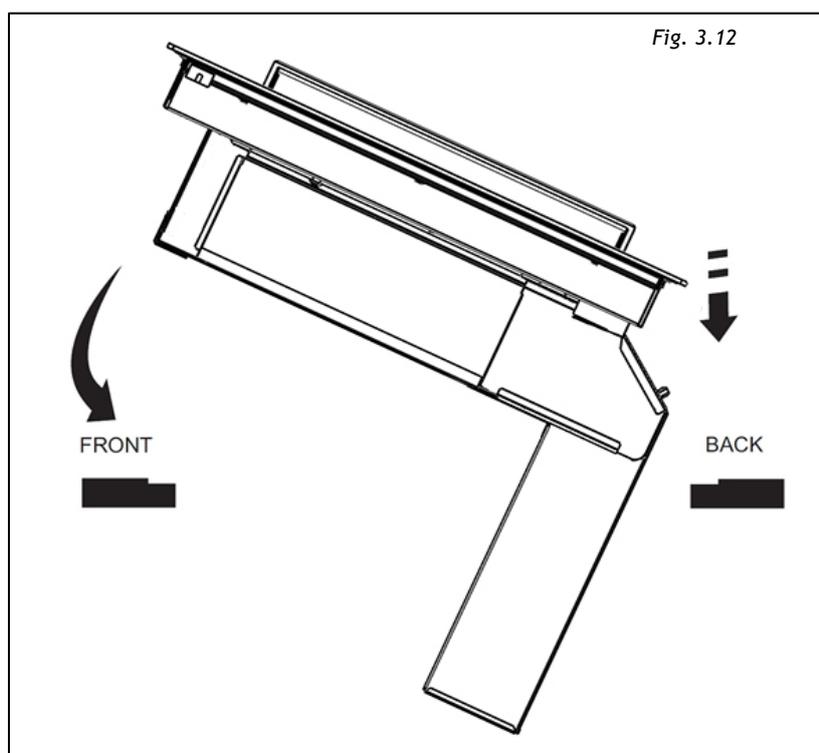
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



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).

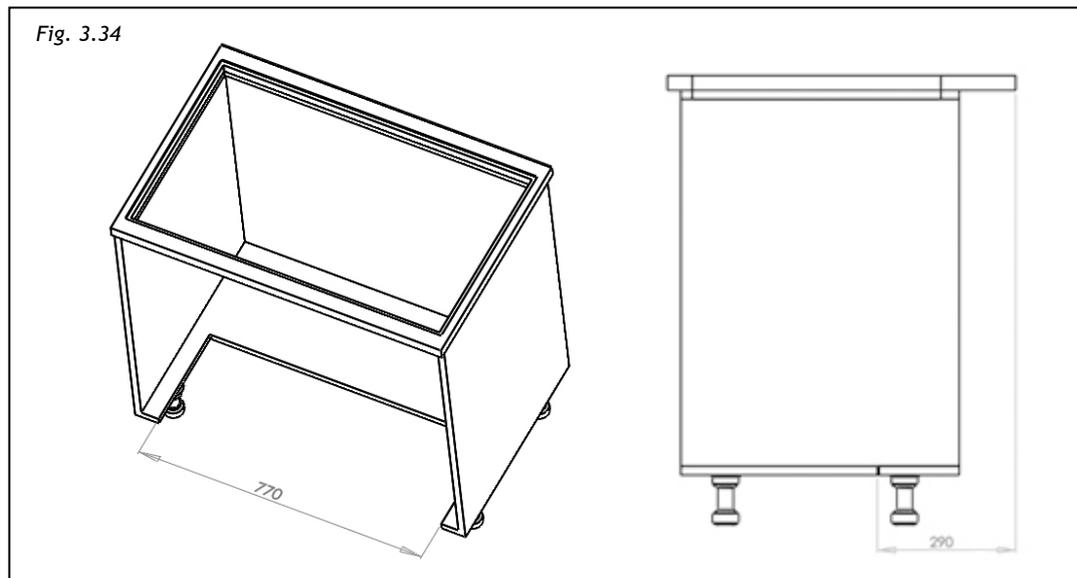


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)



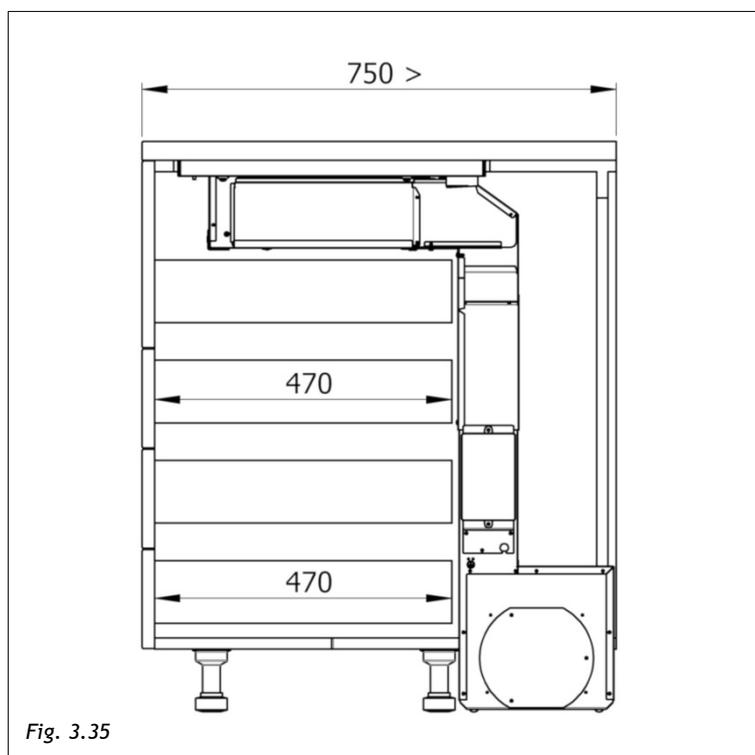
### III.2.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.34 y si es posible sin la parte de atrás.



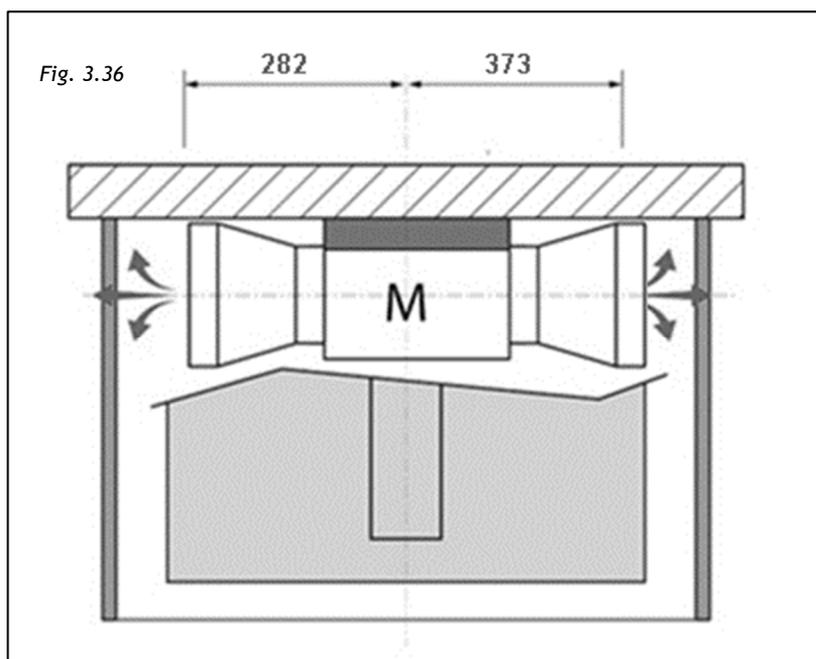
La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.35):

- Profundidad cajones = 470mm



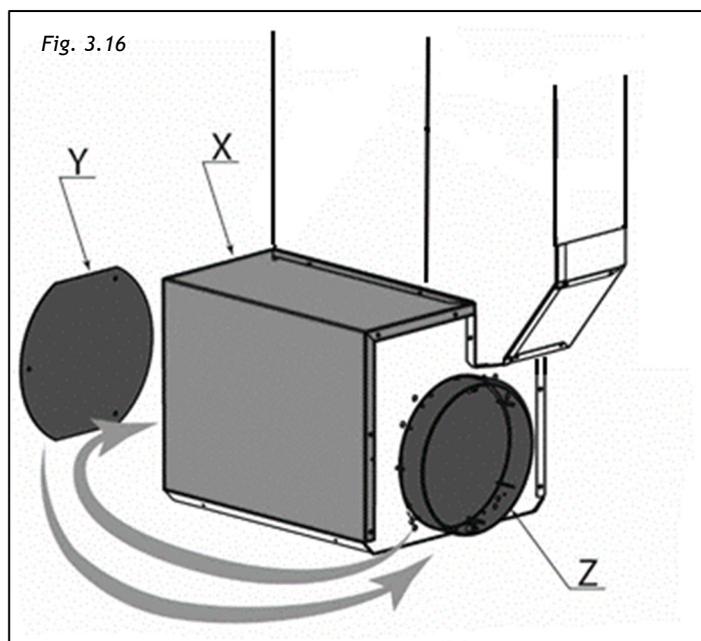
Las profundidades de los cajones son indicativas y basadas en un mueble con medidas estándar.

El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.36).



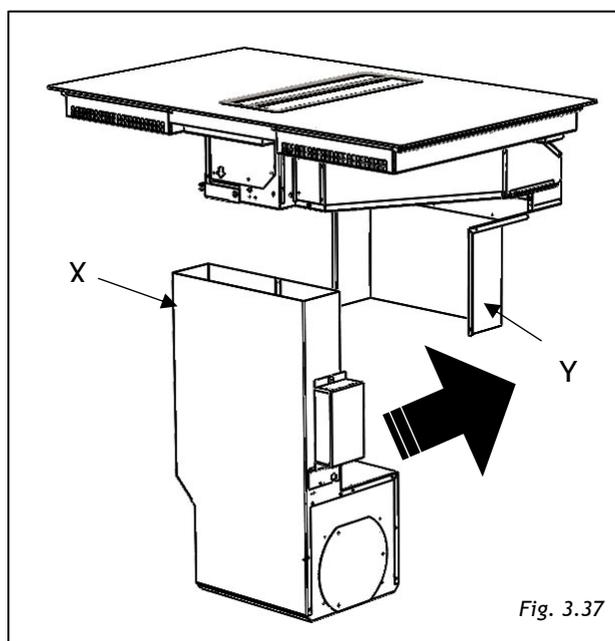
La salida del aire puede estar a la derecha o a la izquierda del mueble. Para llevar a acabo esta operación es necesario quitar la cobertura (Fig. 3.16-X), quitar la tapa (Fig. 3.16-Y), invertir la salida del ventilador. A continuación, realizar las operaciones en sentido contrario, es decir, colocar la tapa (Fig. 3.16-Y) por el otro lado y volver a colocar la cobertura (Fig. 3.16-X).

Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

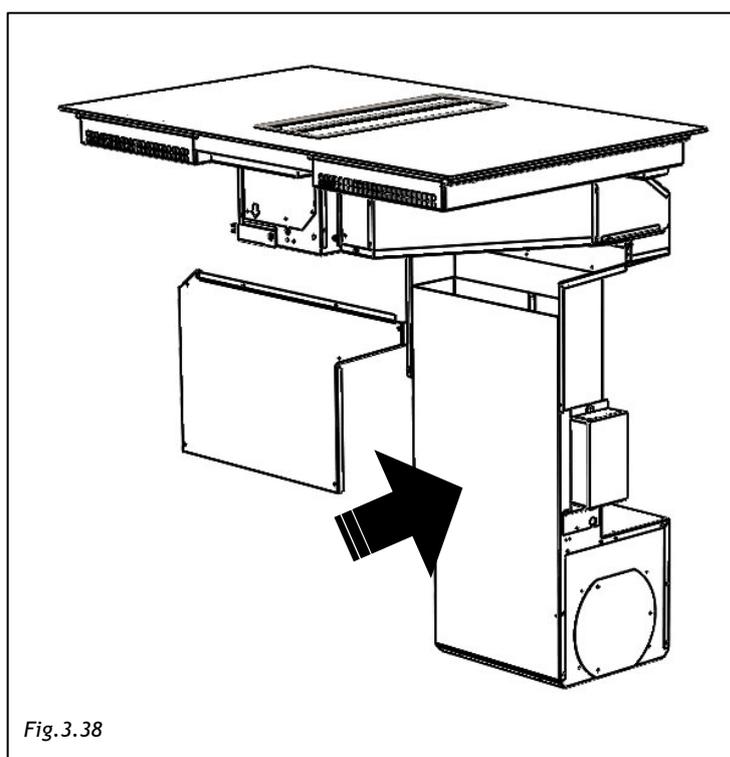


## III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

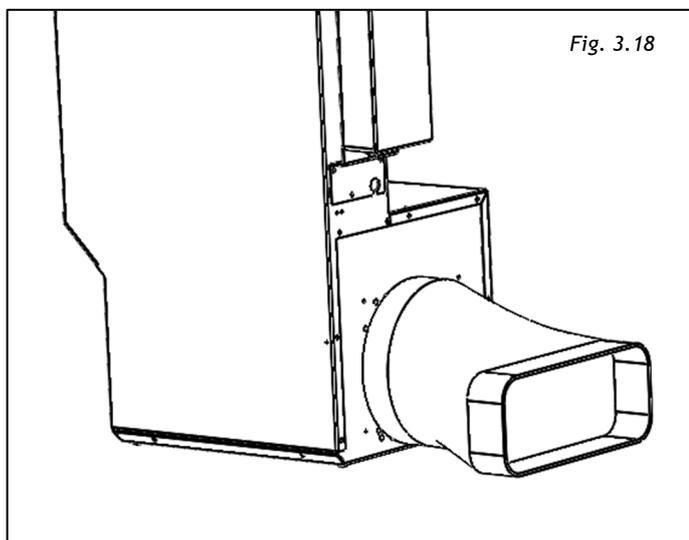
Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.34), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.37-X) en el racor fijo (Fig. 3.37-Y).



Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.38) con los tornillos correspondientes suministrados.

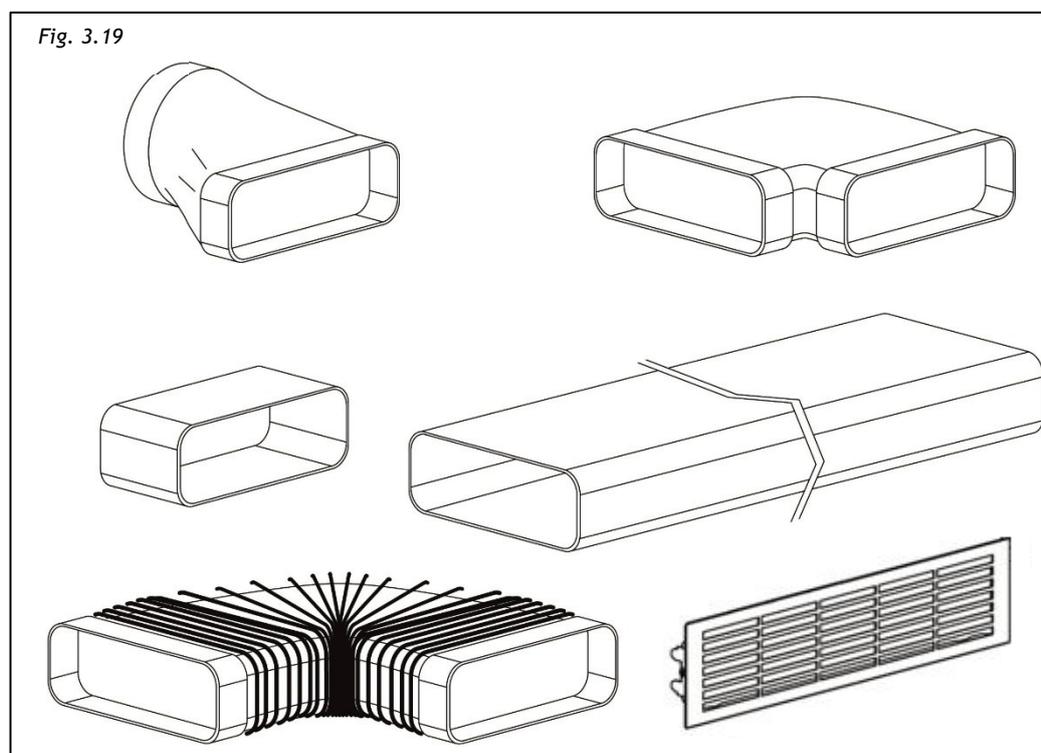


Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos con el racor incluido. 3.18.



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.

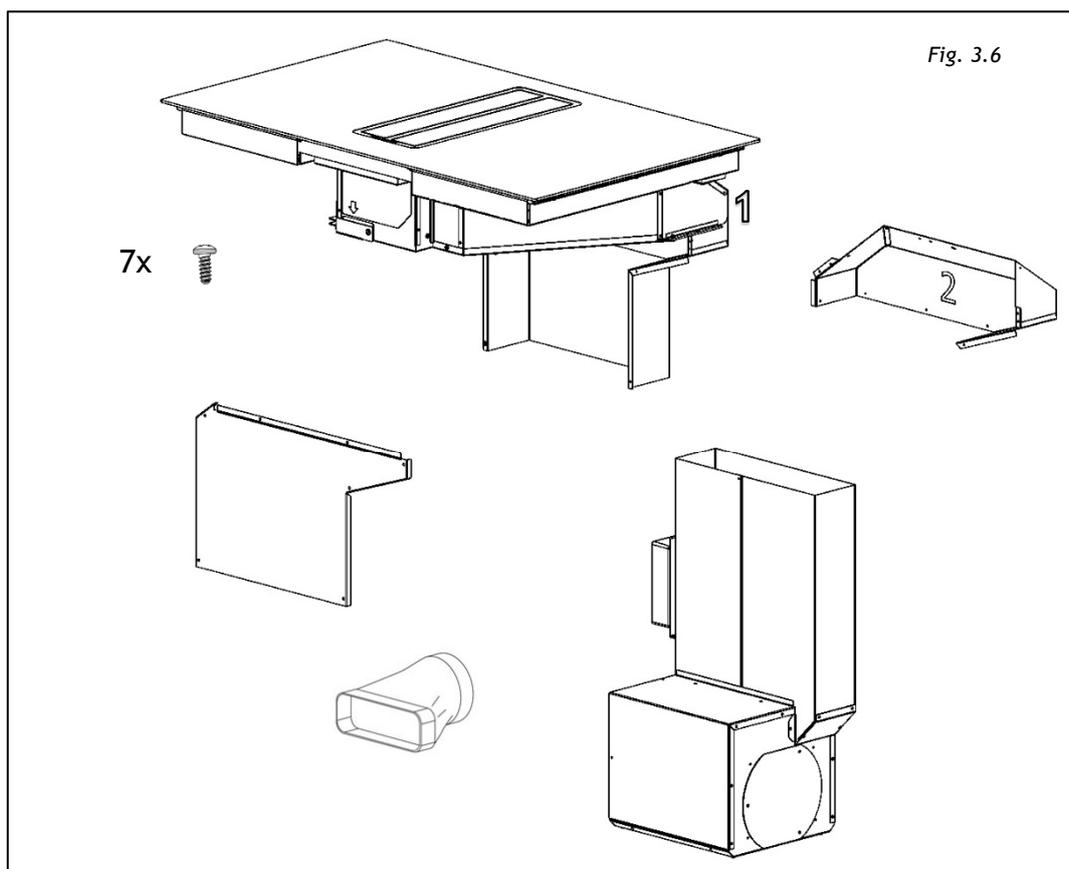


### III.5 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 810mm

Para muebles con una profundidad de 810 mm la única forma es la descrita en el apartado III.4. Si tiene una base con una profundidad superior a 810mm además de la disposición precedente se puede aumentar la profundidad para los cajones gracias a la sustitución del racor identificado con “1” (marcado en la parte de atrás) por el identificado con “2”.

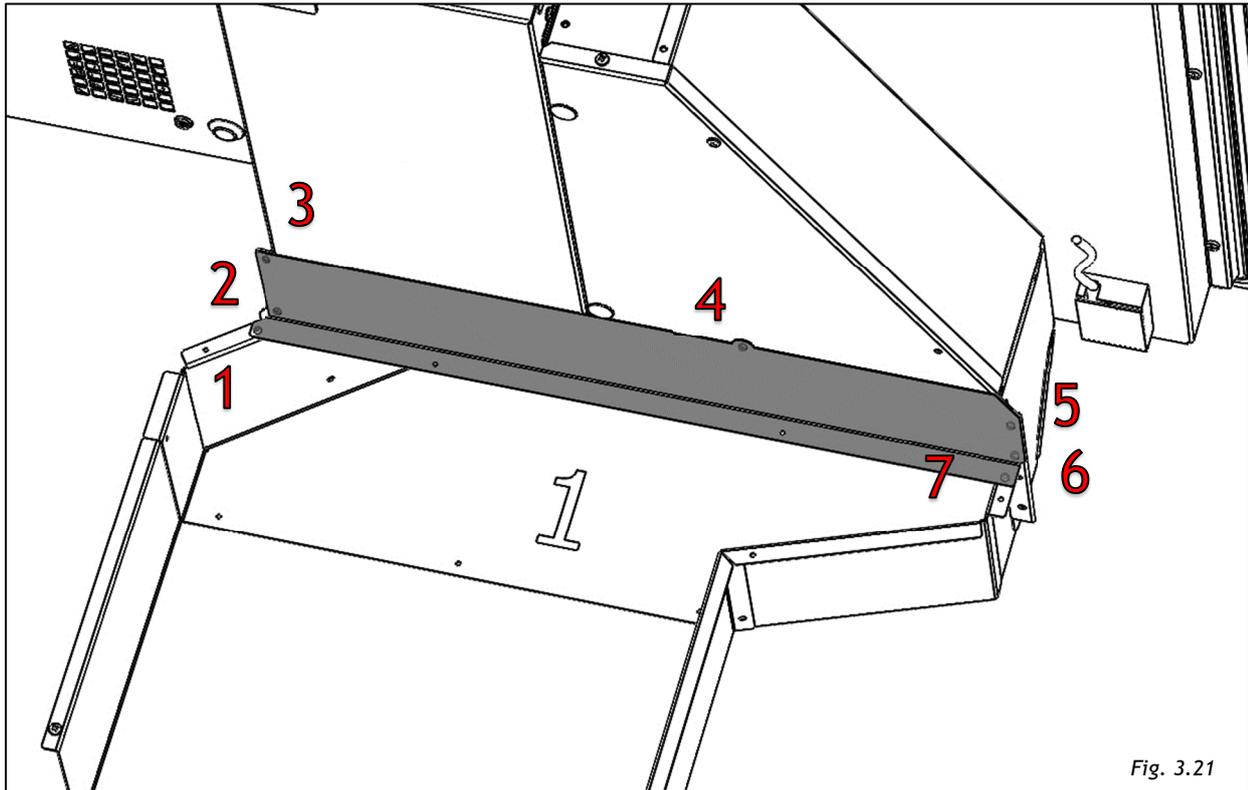
Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.

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

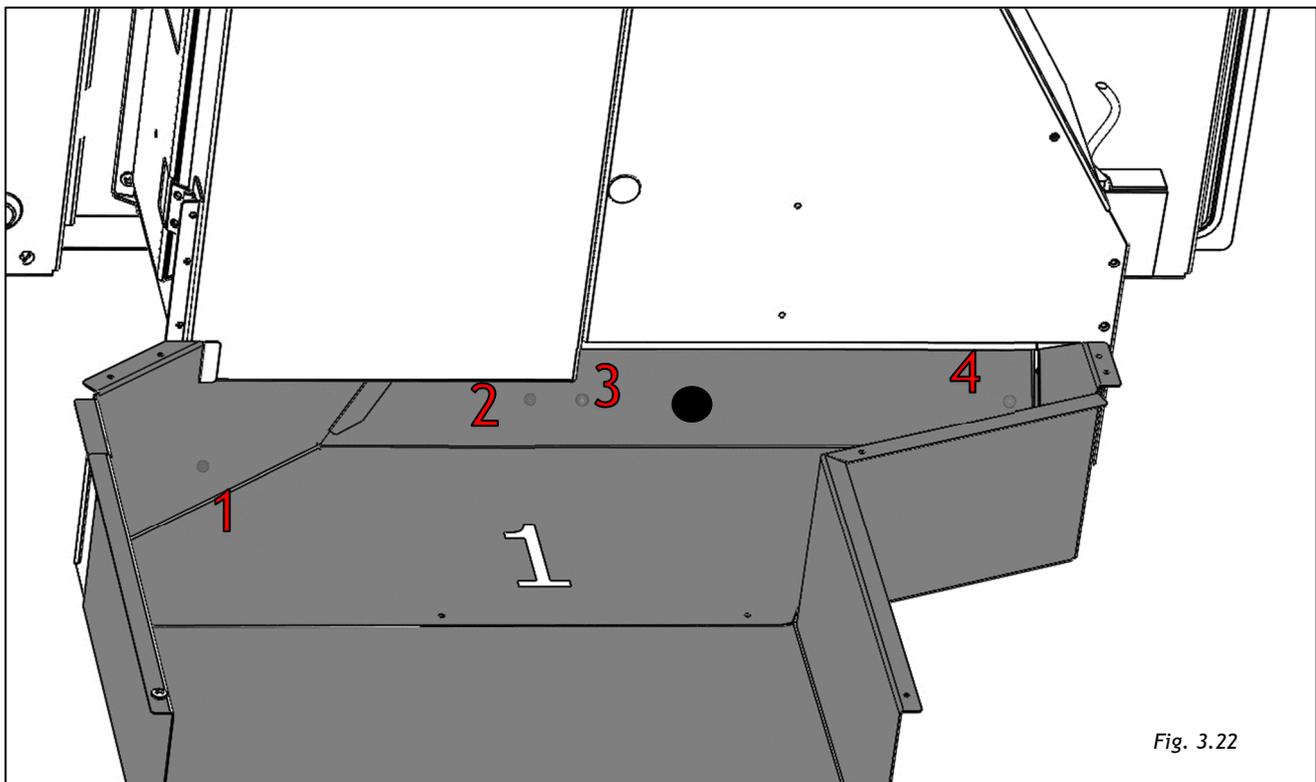


#### Quitar el racor “1”

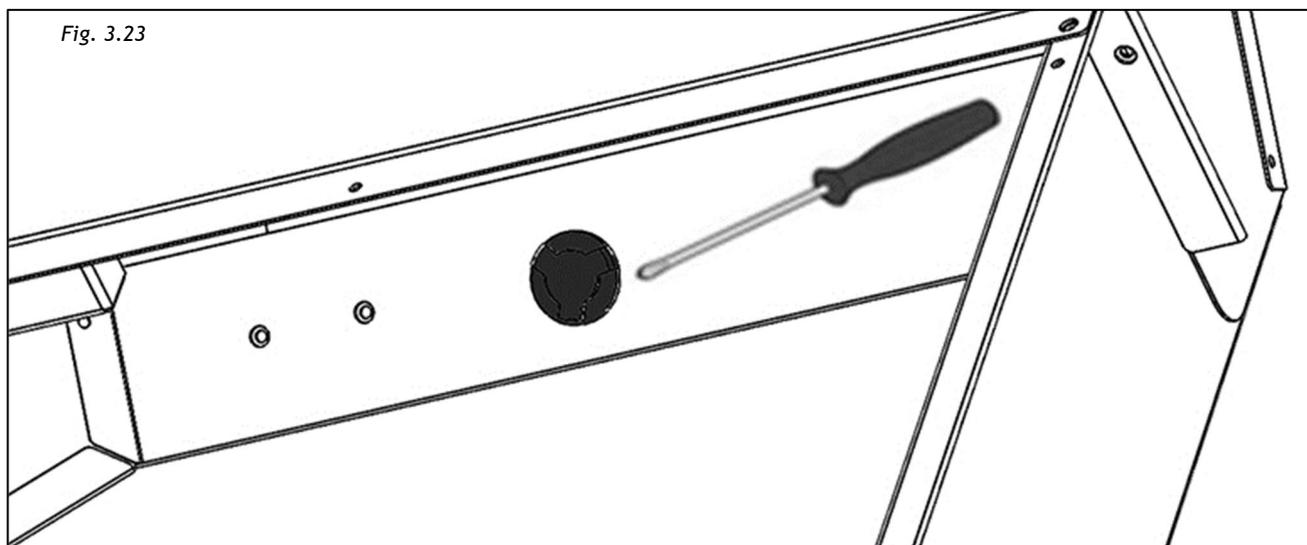
Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.21



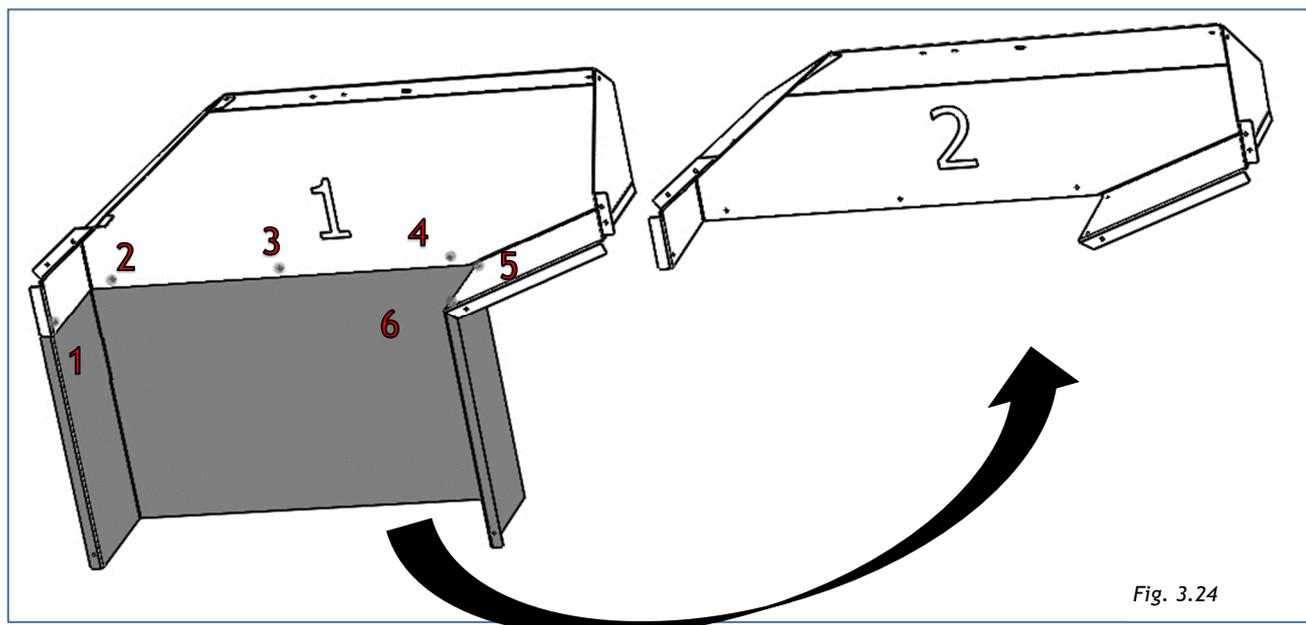
Una vez que se ha retirado la cubierta angular, retire la unión 1 quitando los tornillos en la pared inclinada como se muestra en la Fig. 3.22.



Una vez que se han quitado los tornillos, el racor queda fijo al sistema gracias al broche de presión de plástico (Fig.3.23). Es necesario desacoplar el pasador con la ayuda de un destornillador, luego proceder con la eliminación.



Ahora que se ha eliminado el racor de la unidad de aspiración, es necesario desmontar la extensión del accesorio 1 y volver a montarlo en el accesorio 2 mediante los 6 tornillos que unen las dos placas, como se muestra en la Fig. 3.24



Ahora es posible proceder con la instalación del accesorio 2

Para facilitar el montaje del nuevo accesorio, primero inserte el pasador de plástico en el orificio de la carcasa (Fig. 3.25)

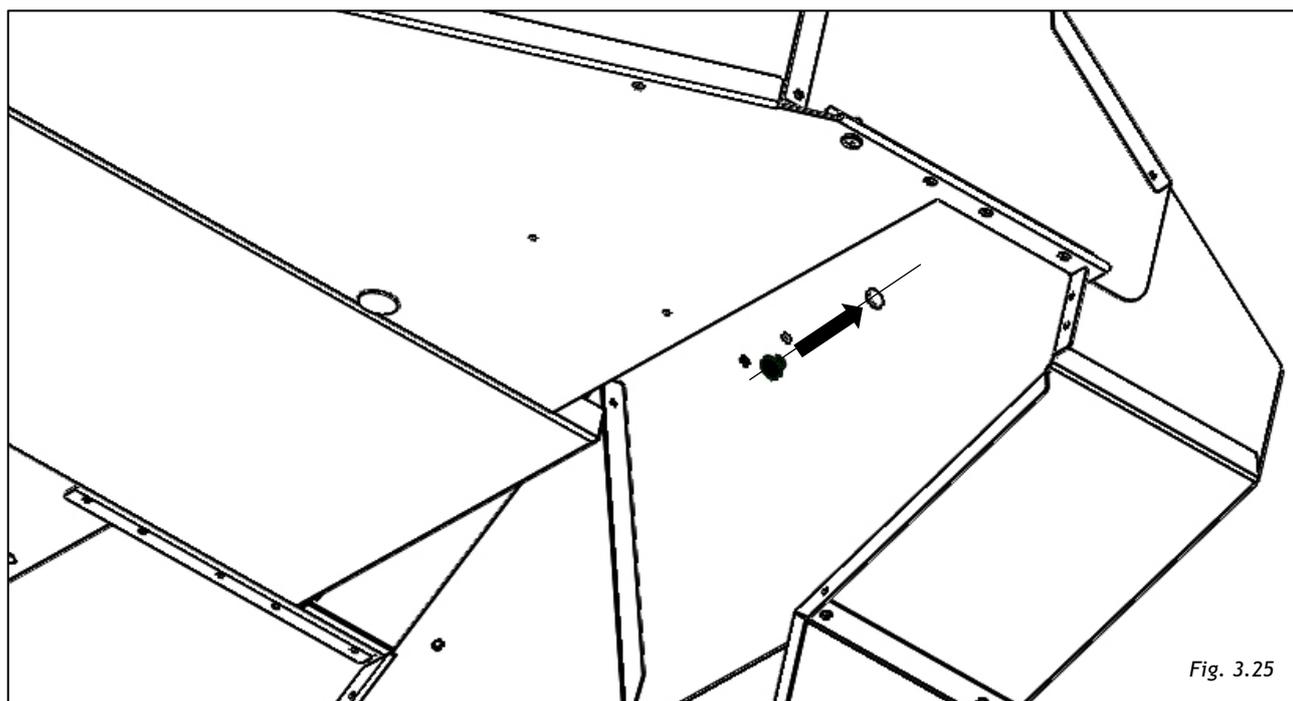


Fig. 3.25

Luego proceda a apretar los 4 tornillos previamente extraídos (Fig. 3.26)

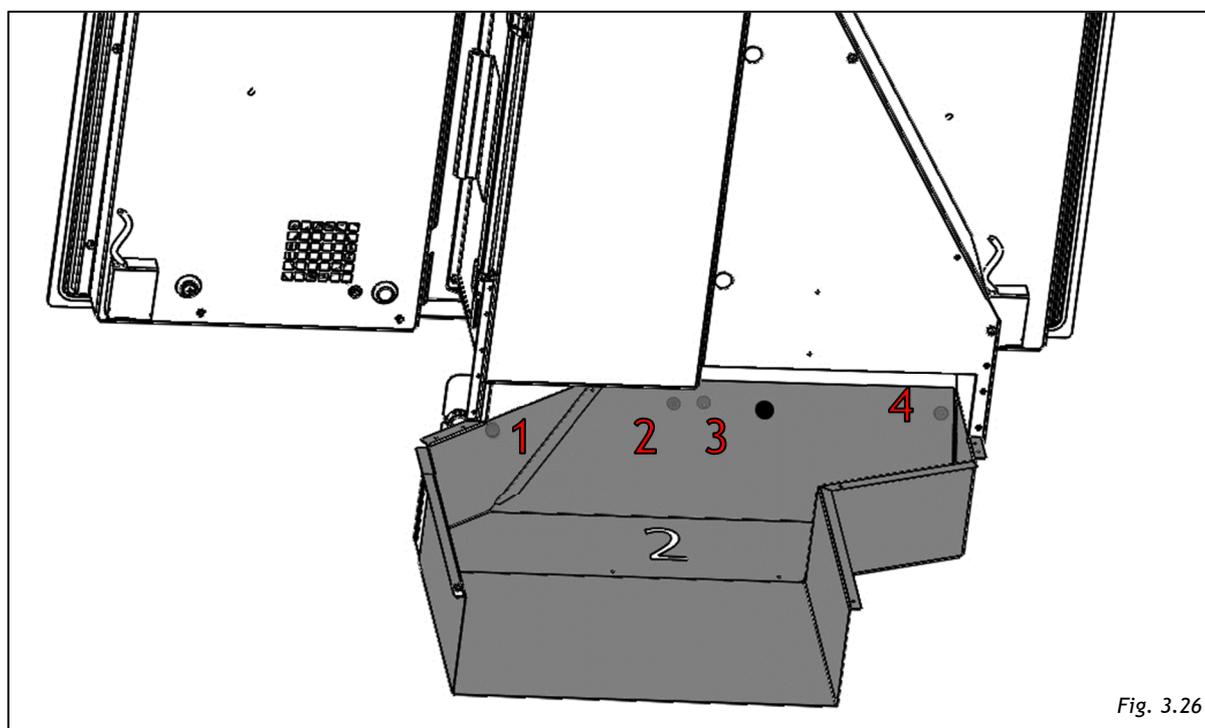


Fig. 3.26

Vuelva a ensamblar la cubierta angular en la posición más retrasada para cubrir el espacio que deja la nueva conexión y atornille los siete tornillos indicados en la Fig. 3.27.

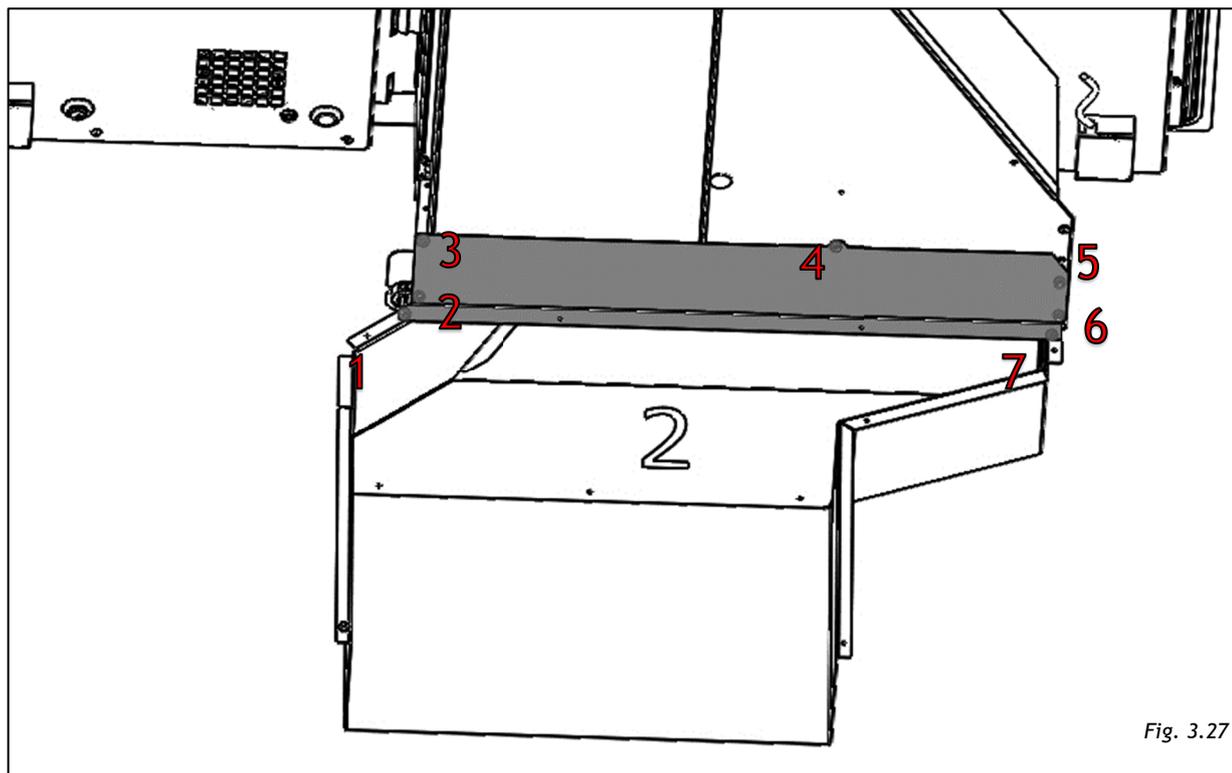


Fig. 3.27

Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.39

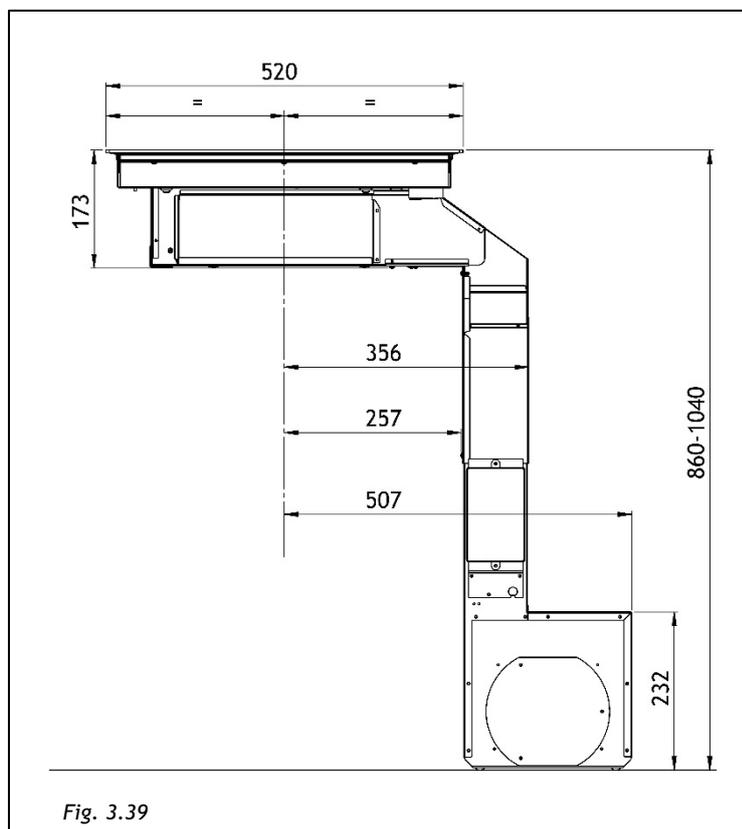


Fig. 3.39

### 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. 3.40

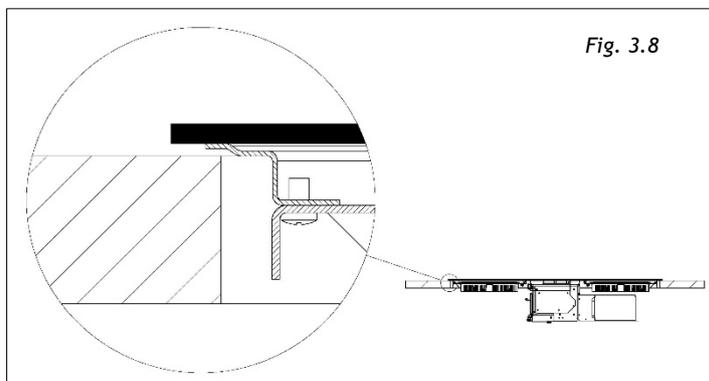
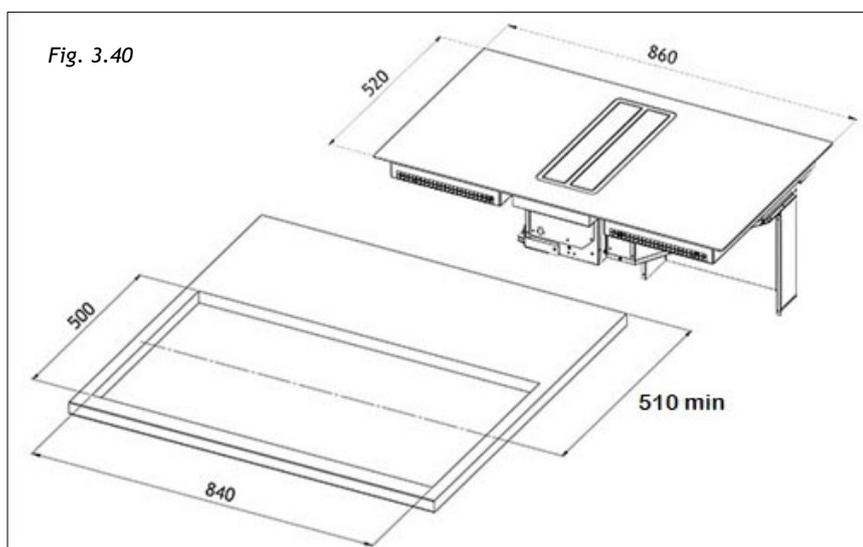
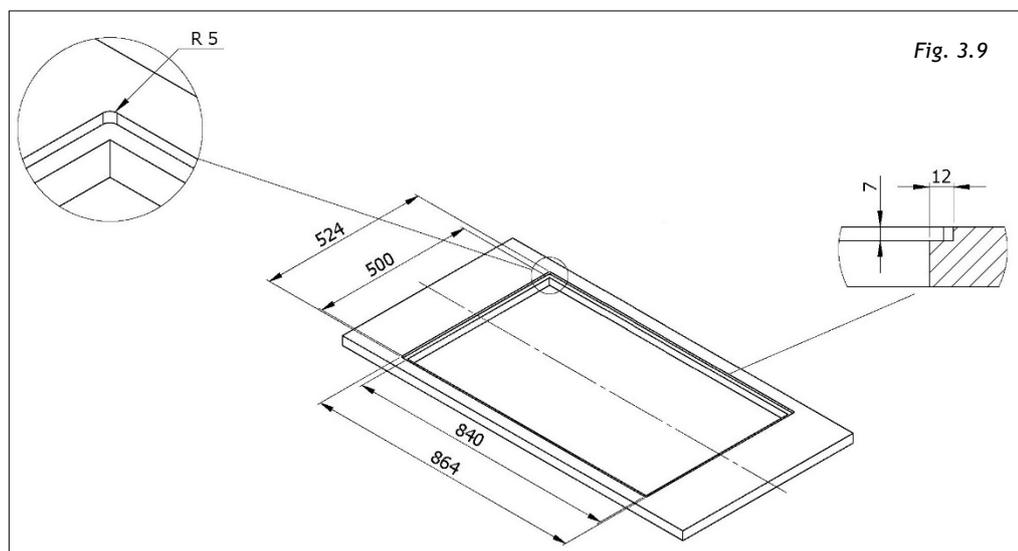


Fig. 3.40



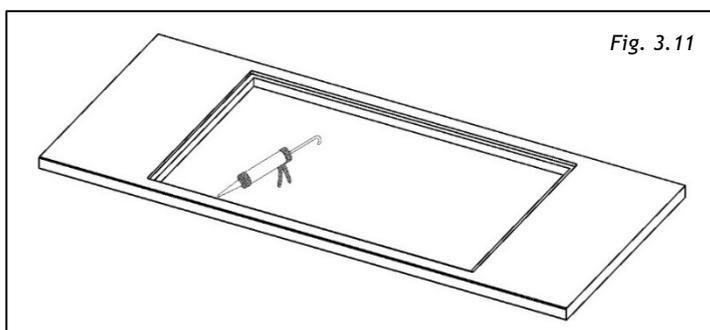
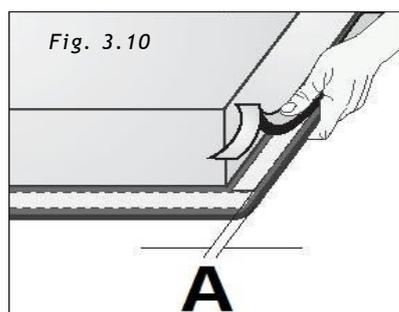
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



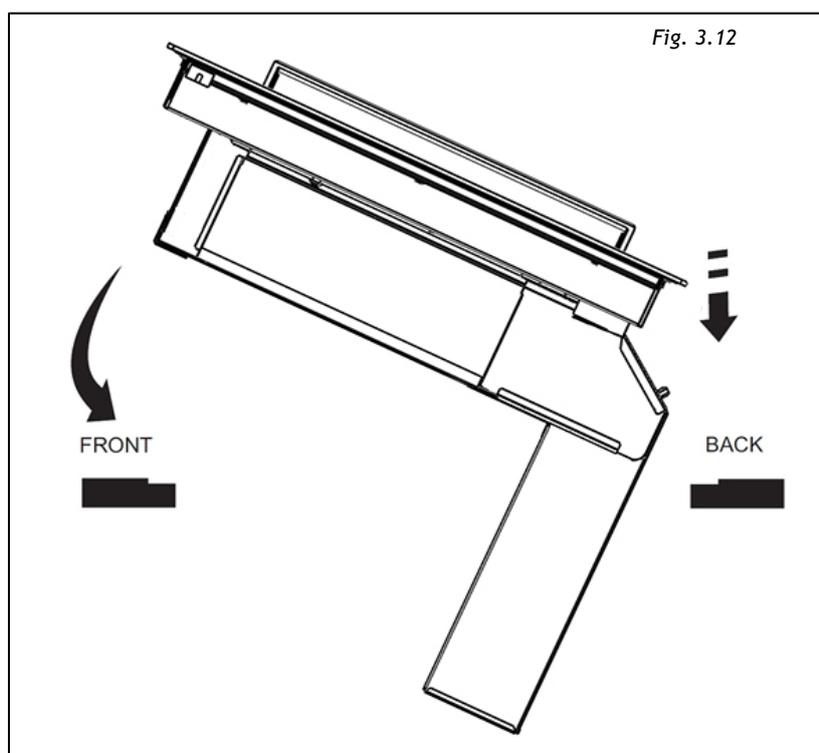
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



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).

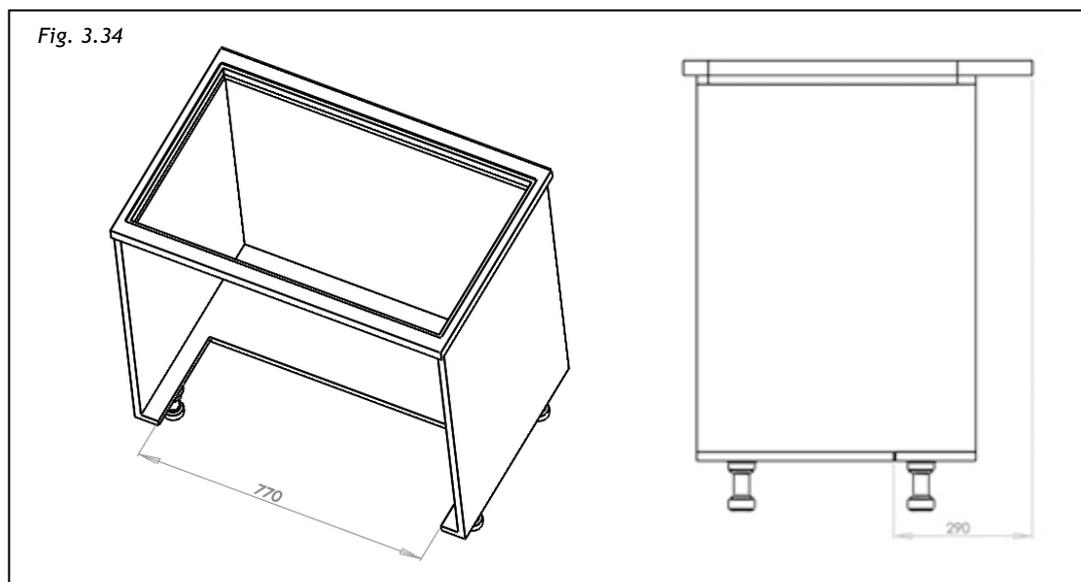


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)



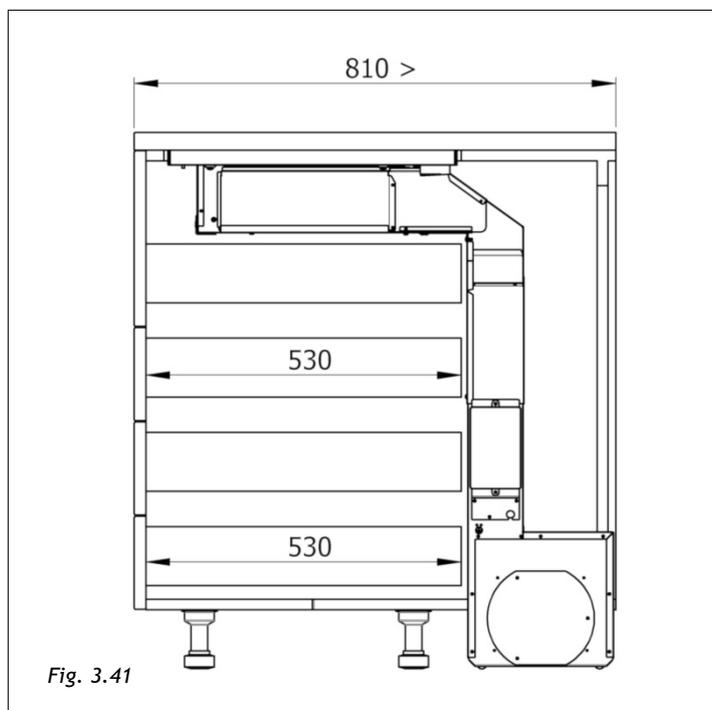
### III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.34 y si es posible sin la parte de atrás.



La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.41):

- Profundidad cajones = 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. 3.36).

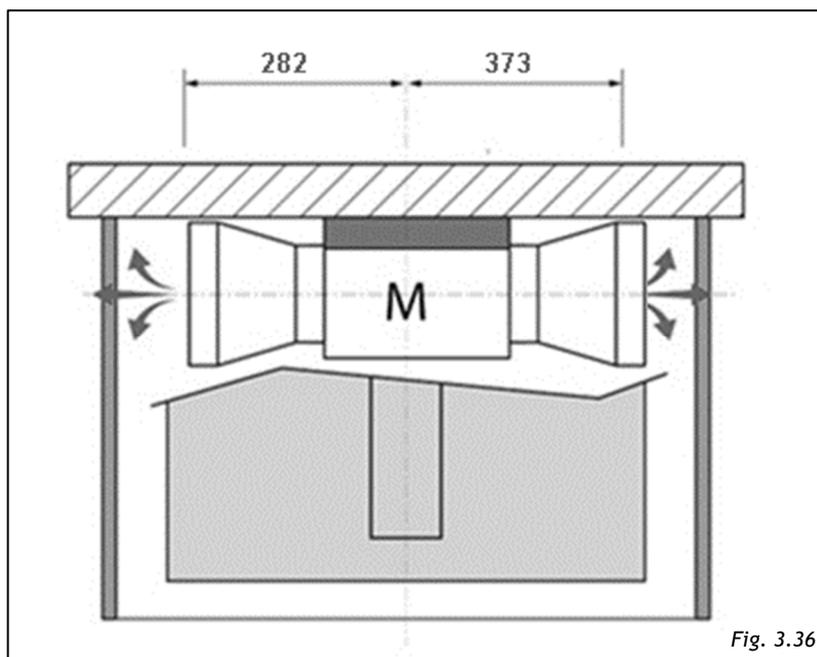


Fig. 3.36

La salida del aire puede estar a la derecha o a la izquierda del mueble. Para llevar a acabo esta operación es necesario quitar la cobertura (Fig. 3.16-X), quitar la tapa (Fig. 3.16-Y), invertir la salida del ventilador. A continuación, realizar las operaciones en sentido contrario, es decir, colocar la tapa (Fig. 3.16-Y) por el otro lado y volver a colocar la cobertura (Fig. 3.16-X).

Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

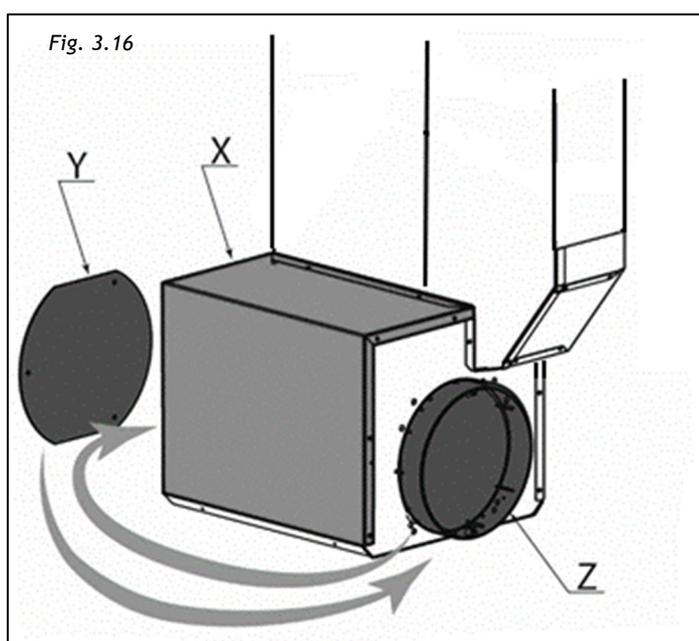
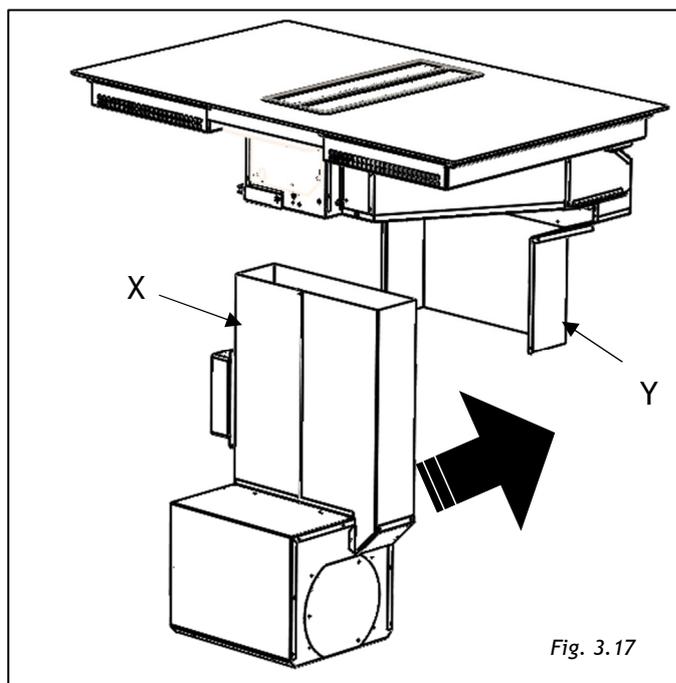


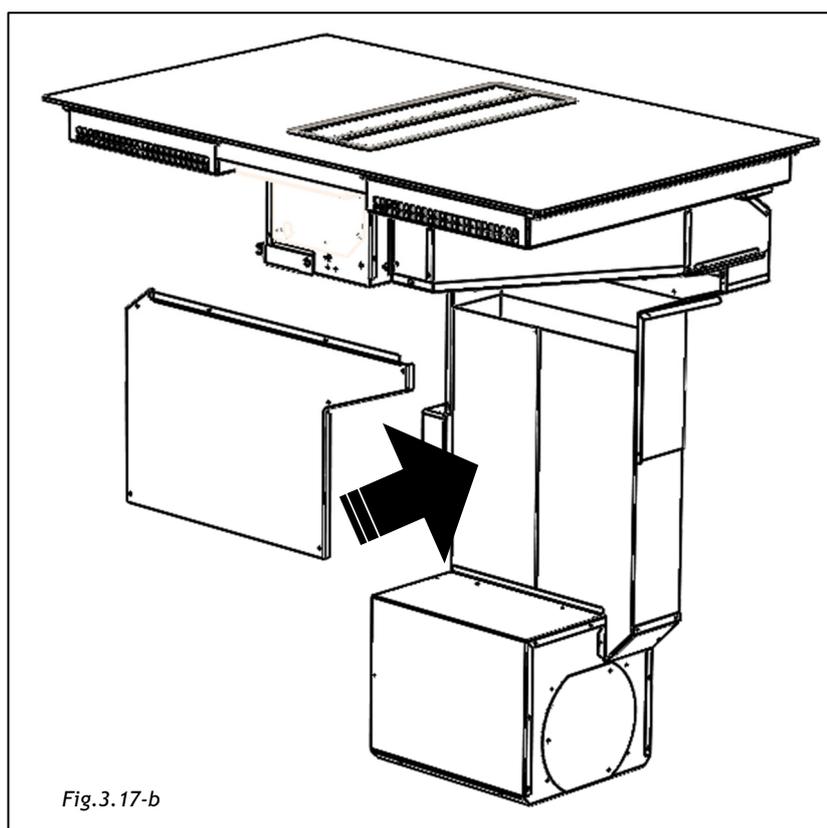
Fig. 3.16

### III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

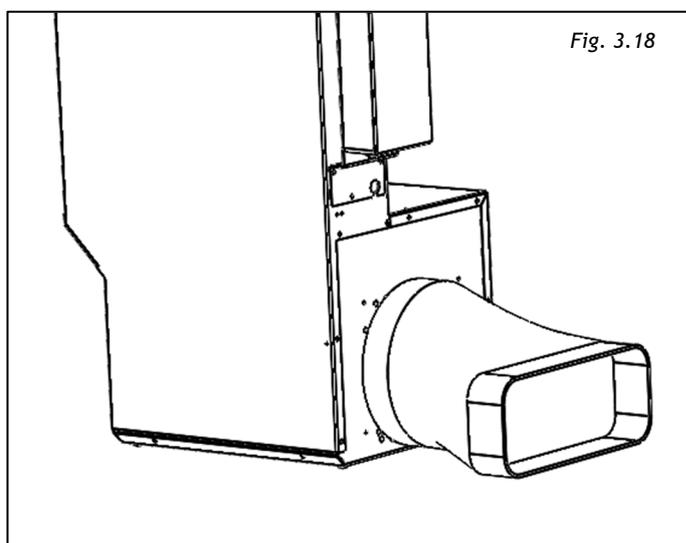
Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.29), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en el racor fijo (Fig. 3.17-Y).



Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.17-b) con los tornillos correspondientes suministrados.

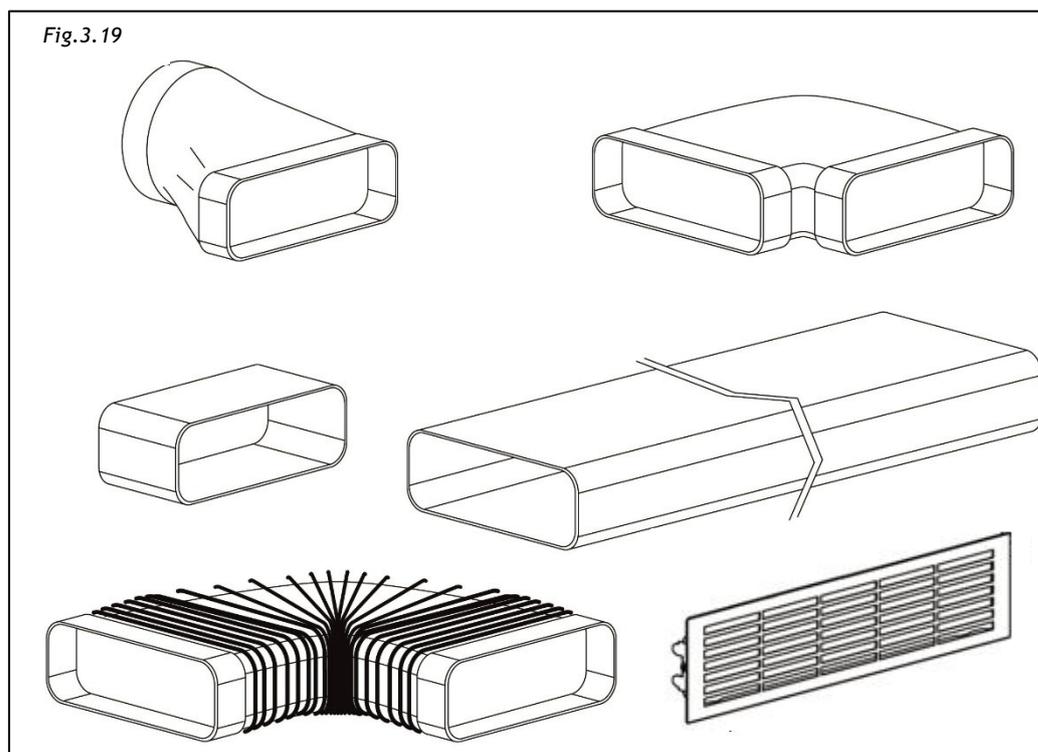


Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos con el racor incluido (Fig 3.18).



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><b>¡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.</b></p>
---	---

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

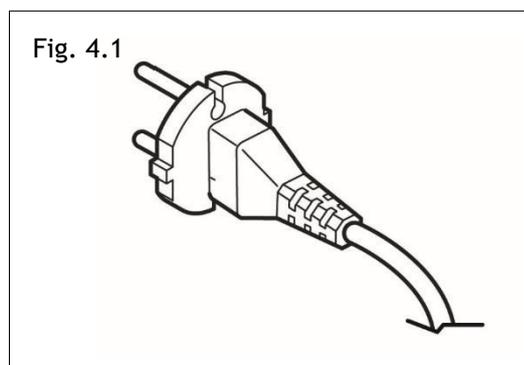
Después de la instalación, las partes aisladas y las que tienen corriente eléctrica se protegerán de posibles contactos.

	<p><b>¡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.</b></p>
	<p><b>¡Atención! Antes de cada intervención desconecte el aparato de la red eléctrica (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 capítulo ADVERTENCIAS).</b></p>

Estos aparatos se conectarán a una instalación con toma de tierra

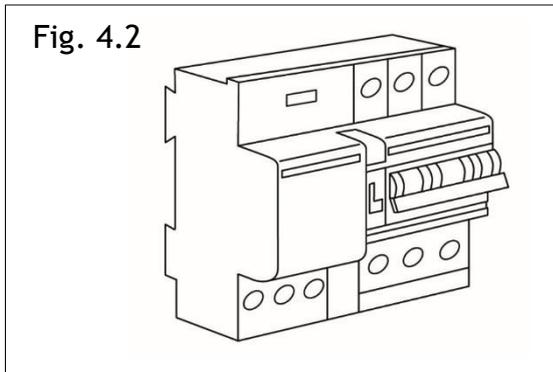
Existen dos tipos de conexión a la red eléctrica:

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.



- 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).

Fig. 4.2



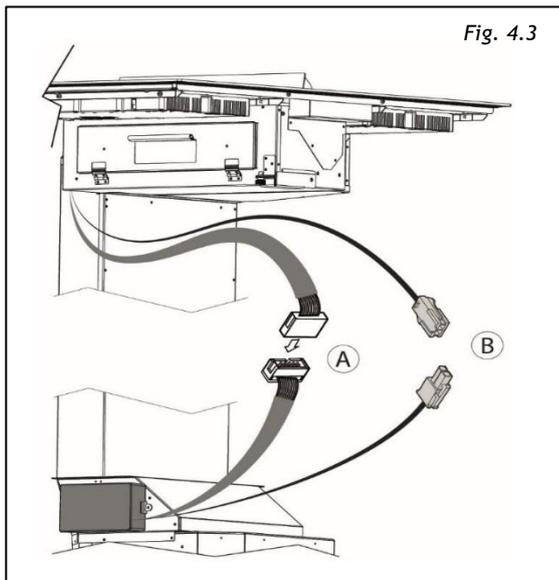
**La conexión de tierra (cable amarillo-verde) no se debe interrumpir bajo ninguna circunstancia.** Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada, para evitar cualquier tipo de riesgo.

#### 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).

Fig. 4.3



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:

LINEA	L	MARRON
TERRA		AMARILLO/VERDE
NEUTRO	N	AZUL

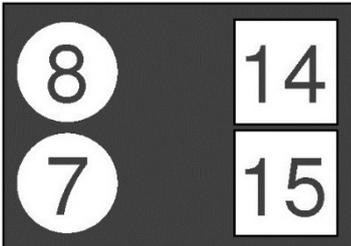
- Después de la conexión, encender la placa de cocción durante 3 minutos, para comprobar su funcionamiento.
- Los cables de conexión de los dos lados de la placa NO deben tocar la pared que se encuentra detrás del aparato porque se calienta mucho durante el funcionamiento.

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. Durante 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

### IV.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

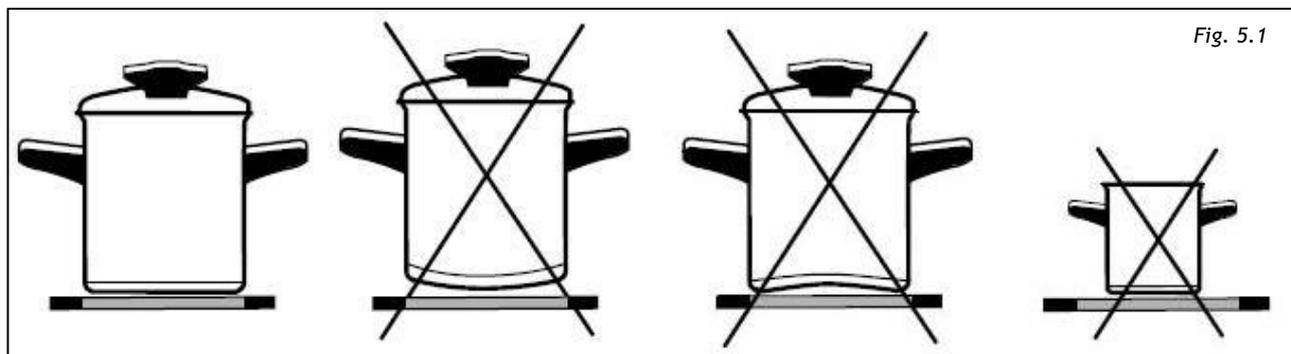
	
Tensión de alimentación	220-240Vac
Frecuencia de alimentación	50/60Hz
P <sub>TOT</sub>	7400W
7	∅ 16 cm / 1,2 kW (P=1,4 kW)
8	∅ 20 cm / 2,3 kW (P=3,0 kW)
14	19x21 cm / 1,6 kW (P=1,85 kW)
15	19x21 cm / 2,1 kW (P1=2,3 kW; P2=3,0 kW)

**P = Potencia máxima**

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

## IV.2 OLLAS ADECUADAS PARA LA COCCIÓN

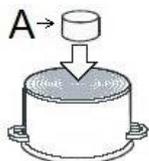
La zona de cocción de inducción funciona perfectamente cuando se utilizan las ollas adecuadas (Fig. 5.1) y cuando se respetan las medidas adecuadas de las ollas que se corresponden con la zona de trabajo de la inducción.



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 aptas.

ZONA	ØMÍN. BASE DE LA OLLA	ØMÁX. BASE DE LA OLLA
7	Ø 11 cm	Ø 16 cm
8	Ø 12 cm	Ø 20 cm
14 o 15 (individual)	Ø 112 cm	Ø 19 cm
14 + 15	Ø 20 cm	Ø 22 cm
	20 x 12 cm	39 x 22 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.

### IV.3 FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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.

#### 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.

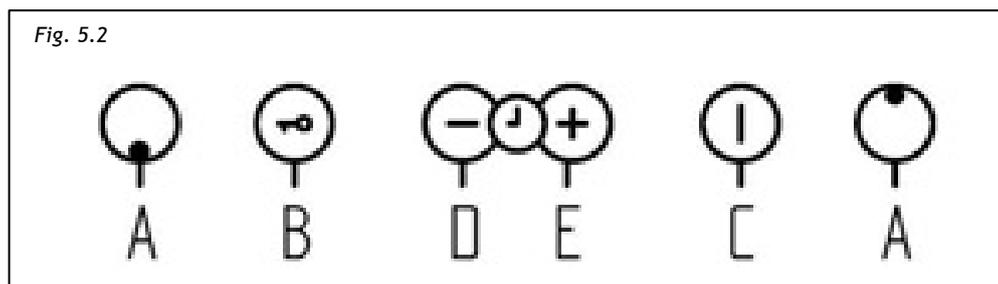
Al retirar la olla de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Cuando se usan ollas con un diámetro inferior, la zona de cocción usará solo la energía necesaria para calentarla.

#### 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

## MANDOS

Los mandos de la placa de inducción se muestran en la Fig. 5.2. Sus funciones se indican en la:



- A. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) zona de cocción
- B. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) bloqueo
- C. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) zona de cocción
- D. - Temporizador / Avisador / Zona de cocción
- E. + Temporizador / Avisador / Zona de cocción

### ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Tocar ① durante 1 segundo.
- La placa de cocción está activada.
- Todos los indicadores de potencia mostrarán y  $\square$  intermitente el punto decimal.

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

### ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Si ha encendido el mando, en los 20 segundos siguientes podrá seleccionar la zona de cocción deseada.

- Seleccionar la zona de cocción deseada, en la pantalla correspondiente se iluminará el nivel de cocción  $\square$ .
- Tocar  $\oplus$  o  $\ominus$  para programar el nivel de cocción de 1-9.

Presionando  $\oplus$  o  $\ominus$  los niveles de cocción disminuyen o aumentan automáticamente. Esto, también, se puede hacer tocando cada uno de los sensores correspondientes y cambiando la potencia de la cocción por cada nivel en cada momento.

**Se puede programar solo la zona de cocción seleccionada.**

**Si apaga la zona de cocción antes de finalizar la cocción, podrá aprovechar el calor residual y de esta forma ahorrará energía eléctrica.**

## APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La zona de cocción elegida deberá estar activada.

- Tocar  $\ominus$  hasta que el valor en la pantalla sea  $\square$ .
- Transcurridos 10 segundos, la zona de cocción se apagará.

## APAGADO RÁPIDO

- La zona de cocción elegida deberá estar activada.
- Tocar a la vez el sensor de la zona seleccionada y  $\ominus$ .

## APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento tocando  $\textcircled{1}$ .

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 está activada.
- Tocar  $\textcircled{\ominus}$  durante 2 segundos. La pantalla del temporizador mostrará  $\text{r } \square$  de manera fija.
- El bloqueo está activado.
- Si la placa se apagara accidentalmente, el bloqueo permanecerá activado hasta el próximo encendido.

### Desactivación

- Si la placa está apagada, encienda la placa tocando  $\textcircled{1}$ , la pantalla del temporizador mostrará  $\text{r } \square$ .
- Tocar  $\textcircled{\ominus}$  durante 2 segundos.
- El bloqueo está desactivado.

## 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 ① 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 ① para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán .
- Tocar a la vez, durante 10 segundos  y . La pantalla 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 ① para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán .
- Tocar a la vez, en 10 segundos  y . Después de la señal acústica tocar otra vez .
- El mando se apagará. La función no está activada.

## FUNCIÓN PUENTE (zona 14 y 15)

Con esta función se pueden gestionar dos zonas con el **mismo tamaño**.

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  y  de las respectivas zonas de cocción;
- Ahora las dos zonas funcionan a la vez, 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  y  de las respectivas zonas de cocción; (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.

## 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.

### Activación

- Tocar  o  de la zona de cocción deseada, inmediatamente después tocar  luego tocar 
- Para la zona de cocción **15**, tocar:
  -  una vez -> P1 está activo
  -  dos veces -> P2 está activo
- La potencia adicional está activada y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo **P**.

### Desactivación

- Tocar  o  de la zona de cocción deseada, inmediatamente después tocar 
- El nivel de cocción pasará a 9.

FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”      

A      B      D      E      C      A

**El nivel “Mantener caliente” no sirve para calentar la comida que se ha enfriado, sino para mantener caliente la comida que se acaba de cocinar.**

La duración máxima de “Mantener caliente” es de 2 horas.

- Mantener caliente las comidas solo en la olla donde han sido preparadas. Tapar la olla con la tapa.
- No es necesario mezclar las comidas mientras se mantienen calientes.
- Durante el procedimiento de cocción los alimentos pierden sustancias nutritivas. Este fenómeno se produce también mientras se mantienen calientes. Se recomienda mantener caliente las comidas durante el menor tiempo posible.

### Programar el nivel para mantener caliente

- Tocar el mando (A) de selección de la zona de cocción deseada.
- Tocar  hasta que en la pantalla de la zona correspondiente aparezca **U** (entre los niveles "0" y "1").

### Desactivar el nivel para mantener caliente

- Tocar el mando (A) de selección de la zona de cocción deseada.
- Tocar  para apagar la zona de cocción o  para programar un nuevo nivel de cocción.

## SISTEMA POWER MANAGEMENT

El sistema Power Management distribuye la potencia disponible entre las zonas de cocción colocadas en pareja (Fig. 5.3), suministrando 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.

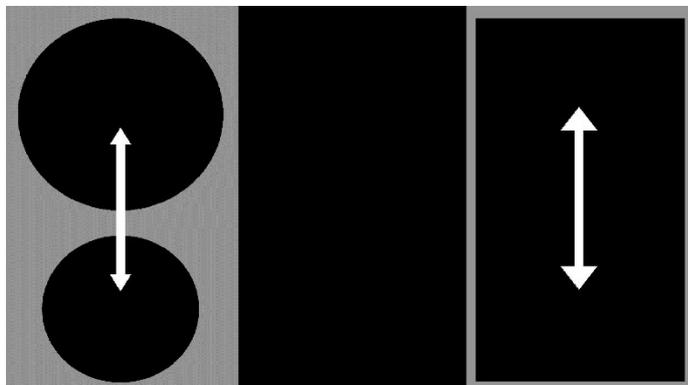


Fig. 5.3

	<p><b>¡Atención!</b> 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.</p>
---	---

## 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	Horas antes del apagado de seguridad
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## 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

El reloj para la cocción con temporizador facilita la cocción y se puede usar también como alarma.

### Activación

- Tocar  o  de la zona de cocción deseada, inmediatamente después tocar
- Programar el nivel de cocción con  o .
- Tocar a la vez  y .
- La pantalla del temporizador mostrará **00**.
- En 10 segundos programar, con  o , el tiempo de cocción deseado, (de 01 a 99 minutos).
- El temporizador inicia a funcionar automáticamente después de algunos segundos. El punto decimal de la zona de cocción seleccionada se encenderá de manera intermitente.

**El Temporizador se puede programar en cada zona de cocción a la vez.**

**Para programar más rápidamente el tiempo de cocción tocar continuamente el sensor  o .**

### Modificación del tiempo de cocción

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

El tiempo de cocción se podrá modificar en cada momento durante el funcionamiento:

- Tocar  o  de la zona de cocción deseada.
- Activar el Temporizador tocando  y . El punto decimal de la zona de cocción seleccionada se ilumina de manera intermitente.
- Tocar  o  para programar el nuevo tiempo de cocción deseado.

## Tiempo residual

El Tiempo de cocción residual se puede volver a seleccionar tocando la zona de cocción deseada y después ⊕ y ⊖; o accionando a la vez varias veces los mandos ⊕ y ⊖. El tiempo que aparecerá será el de la zona en cuya pantalla el punto decimal se ilumina de manera intermitente.

La pantalla del temporizador mostrará siempre el tiempo residual menor:

- Si el tiempo se refiere a la zona de cocción, la pantalla correspondiente mostrará de manera intermitente el punto decimal.
- Si el tiempo se refiere a la alarma, no habrá ningún punto decimal iluminado de manera intermitente.

## Desactivación

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

Cuando termina el tiempo programado se apaga también la zona de cocción.

Para apagar el Temporizador antes del tiempo programado:

- Tocar ⊙ o ○ de la zona de cocción deseada. El punto decimal se iluminará.
- Activar el temporizador tocando ⊕ y ⊖.
- Tocar ⊖ para modificar el tiempo de cocción en **00**.
- El temporizador se desactiva, mientras la zona de cocción sigue funcionando hasta que no se apaga manualmente.

## FUNCIÓN DE 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 ⊖ y ⊕ para activar el temporizador.
- El valor del temporizador se programará tocando ⊖ o ⊕;
- El tiempo residual de la alarma permanece visible aunque se apague la placa.

### Desactivación

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

Si desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

Si el mando está apagado: tocar ①.

- Tocar ⊕ y ⊖.
- Tocar ⊖, poner el tiempo de cocción en **00**.
- Tocar a la vez ⊕ y ⊖.
- Mientras que está activada la alarma, el temporizador se podrá usar para cualquier zona de cocción.

## CONFIGURACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

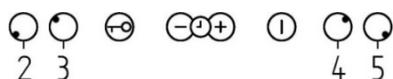
No puede haber ollas en las zonas de cocción y deberá tener una olla apta para la inducción.

En 2 minutos desde la conexión a la red eléctrica se podrá iniciar la configuración/cancelación. El mando permanecerá apagado así como todas las pantallas.

### Entrada menú configuración/cancelación

- Mantenga presionado ⊖.
- Tocar todos los mandos de selección de las zonas de cocción disponibles hacia la izquierda e iniciando por el primero por la derecha:

- Para la versión de 4 zonas la secuencia es: (5-4-3-2)



- Para la versión de 3 zonas la secuencia es: (4-4-3-2)



- Para la versión de 2 zonas la secuencia es: (4-4-3-3)



- Cada acción es confirmada con una señal acústica:
  - Un solo “pitido” → selección correcta
  - Doble “pitido” → selección incorrecta
- Después de la última acción se encienden todas las pantallas de las zonas de cocción mostrando:
  - **-** → Zonas de cocción configuradas
  - **⌈** → Zonas de cocción no configuradas

### Procedimiento para cancelar la configuración

Después de entrar en el menú de configuración/cancelación:

- Mantenga presionado a la vez  $\ominus$  y  $\oplus$  :  $\mathcal{E}$  aparecerá en todas las pantallas de todas las zonas de cocción y se iluminará de manera intermitente hasta que todas las zonas de cocción estarán desconfiguradas.
- Todas las pantallas mostrarán  $\mathcal{E}$ .

### Procedimiento de configuración

Después de entrar en el menú de configuración/cancelación y después de realizar la cancelación:

- Seleccionar la zona de cocción a configurar.
- $\mathcal{E}$  se iluminará de manera intermitente en la pantalla correspondiente.
- En 20 segundos ponga una olla en la zona correspondiente. La pantalla correspondiente mostrará:
  - $\_$  → Zona de cocción configurada
  - $\mathcal{E}$  → Olla no detectada. Para volver a probar la configuración de la zona vuelva a realizar el procedimiento de configuración desde el primer punto.

Este procedimiento se realizará en cada zona de cocción.

El menú de configuración termina:

- Automáticamente después de la configuración de todas las zonas de cocción.
- Tocando  $\textcircled{1}$  si se desea configurar solo determinadas zonas de cocción.
- Al finalizar se recomienda probar la placa para verificar que la configuración se realizó correctamente.

## NIVELES DE COCCIÓN

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

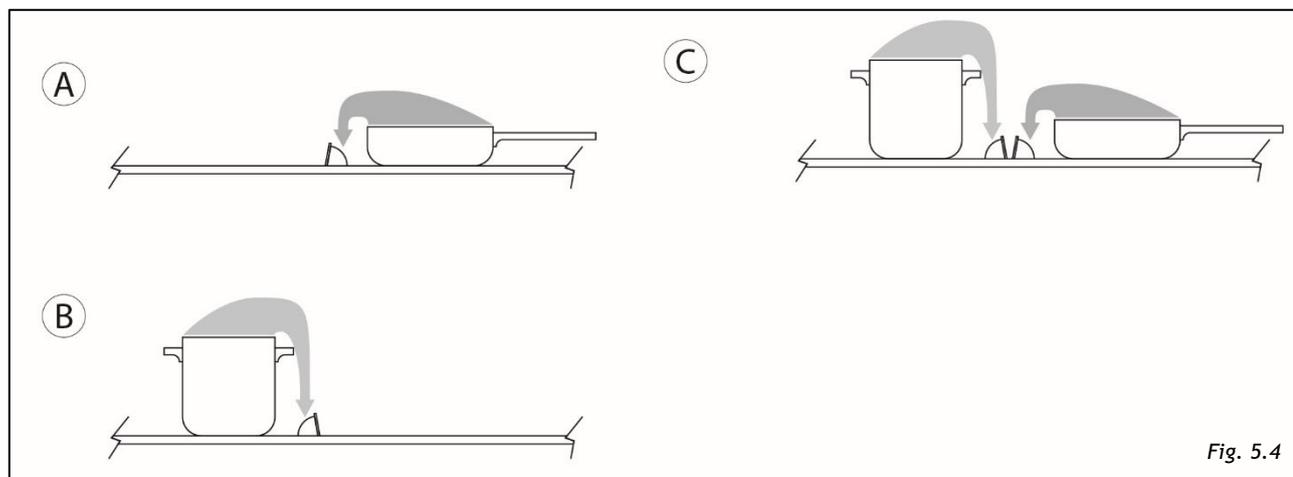
NIVEL	TIPO DE COCCIÓN
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Mantener la comida caliente, cocción de pequeñas cantidades de comida
3	Cocción lenta (continua la cocción después de calentarla con una temperatura fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades.
6	Cocción para asar o saltear comida.
7-8	Cocción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

## CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

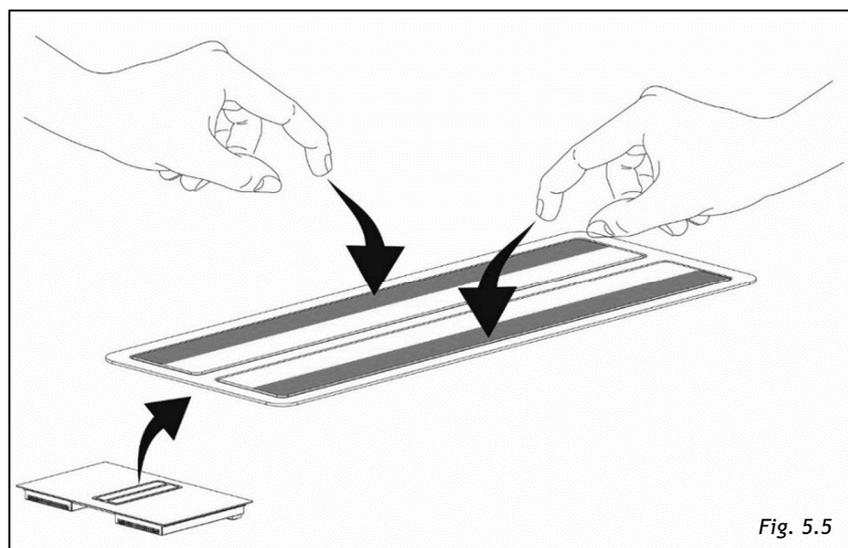
- Fíjese a la hora de comprar las ollas que el diámetro indicado se corresponda con el diámetro superior o la tapa, que normalmente es mayor que la base de la olla;
- Las ollas a presión están particularmente indicadas para el ahorro energético, ya que, gracias a la elevada presión interna, terminan 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.

#### IV.4 FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

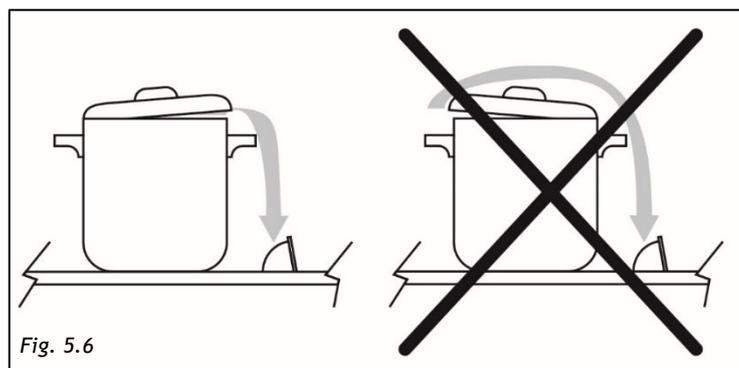
Para encender la campana, sobre todo, deberá abrir uno o dos flap según sea necesario (Fig. 5.4)



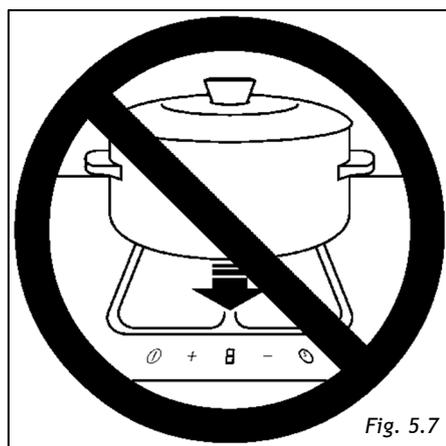
Para abrir los flap presionar en cualquier punto de la zona externa del mismo (Fig. 5.5).



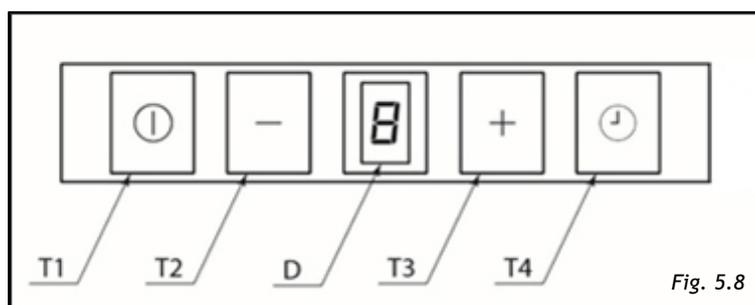
Para facilitar una mejor extracción de humos hágalos salir por la parte que está más cerca del extractor (Fig. 5.6).



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 los siguientes 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><b>¡Atención! Desconectar eléctricamente el sistema desenchufando la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 capítulo ADVERTENCIAS)</b></p>
---	--

Para poder realizar esta operación deberá desenroscar el pomo (Fig.5.8-X) y abrir la cobertura de la salida.

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

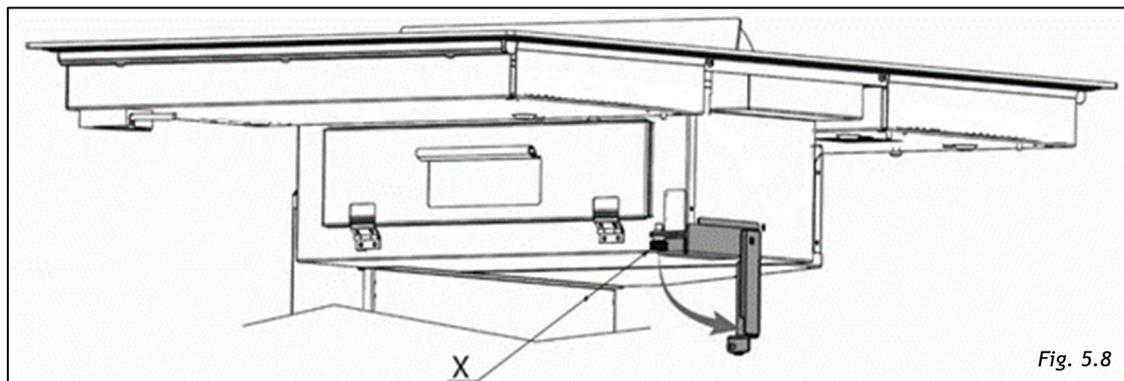


Fig. 5.8

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).

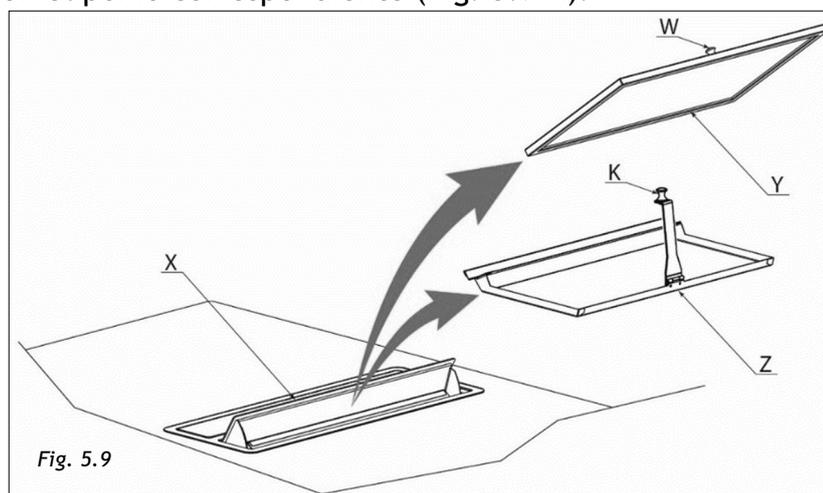


Fig. 5.9

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.

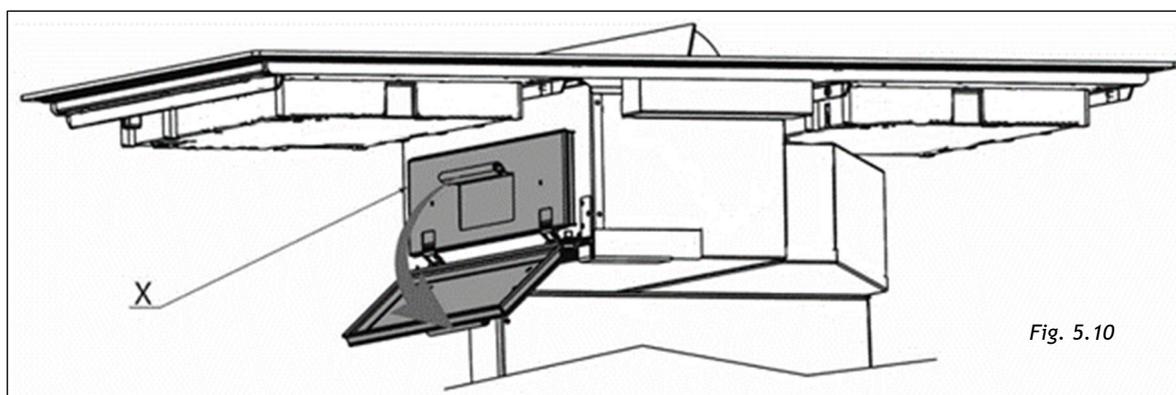


Fig. 5.10

## V MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 capítulo ADVERTENCIAS).**

### V.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

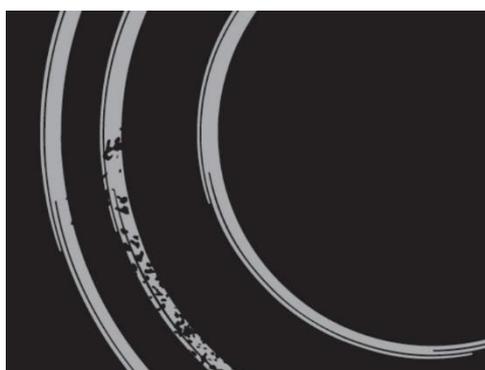


Fig. 6.3



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 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 por residuos de comida en el fondo 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.

## V.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 quitarlos de la campana.

Para retirar el filtro de grasa metálico y la bandeja de goteo, proceda como se indica en la sección AVISO DE LÍQUIDOS DENTRO DE LA CAMPANA - capítulo FUNCIONAMIENTO. La operación debe realizarse tanto en el faldón derecho como en el izquierdo.

El filtro de olores de carbón activado, si está presente, debe lavarse o reemplazarse cuando aparezca la advertencia correspondiente (consulte FUNCIÓN DE AVISO DE REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBONO ACTIVADO en el capítulo FUNCIONAMIENTO)

Solicite el filtro al fabricante.

Para lavar o reemplazar el filtro de olores de carbón activado, consulte el folleto de instrucciones del kit que se compra por separado.

## VI GUIA 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><b>¡Atención!</b> Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 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
E intermitente	¡Ningún error! Las zonas de cocción no están configuradas	Véase el apartado "Configuración de zonas de cocción".
C	¡Ningún error! Las zonas de cocción deben ser configuradas	Véase el apartado "Configuración de zonas técnica de cocción".
-	¡Ningún error! Las zonas de cocción están configuradas.	Véase el apartado "Configuración de zonas técnica de cocción".
C intermitente	¡Ningún error! Las zonas de cocción van a ser configuradas	Véase el apartado "Configuración de zonas técnica de cocción".
E2	Sobre-temperatura de la zona de cocción. Olla recalentada.	Dejar enfriar la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
E3	Operación no realizada a causa del material no apto de la olla. Pérdida de las propiedades magnéticas de la base de la olla al aumentar la temperatura. Módulo de inducción defectuoso.	Usar ollas aptas para la inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
E4	Zona de cocción no configurada o configuración errónea. Módulo de inducción defectuoso.	Repetir la configuración. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
E5	No hay comunicación entre el mando y la zona de cocción. Módulo de inducción defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error

E6	Potencia errónea. Módulo de inducción defectuoso. Sobretensión de alimentación.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E7	Versión del software incompatible entre el mando y el módulo de inducción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E8	Ventilador defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E9	Sensor de temperatura del módulo de inducción defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
EA	Error del hardware.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
EC	Dos zonas de cocción disponen de la misma zona del mando.	Repetir la configuración. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
EH	Después de 5 minutos la temperatura no cambia tras activar la placa.	Dejar enfriar la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
Ninguna visualización	Conexión de alimentación defectuosa. Mando defectuoso. Módulo de inducción defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
	Olla no apta.	Usar ollas aptas para la inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
- Cíclico o Er31 o Er47	Mando defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
Er22 - ER22	Defecto de valoración de los sensores, el mando se apaga después de 3,5-7,5 seg	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
ER03 o 	Activación continua de los sensores, el mando se apaga después de 10 seg Líquidos o utensilios en el vidrio encima del mando.	Limpiar el vidrio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
ER20	Mando defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
El nivel de cocción vuelve a 0.	Zona de cocción defectuosa	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error.
L	¡Ningún error! Función de Bloqueo activada.	Desactivar la Función de Bloqueo.

## VII PUESTA FUERA DE USO, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN

### PUESTA FUERA DE USO

Con desmantelamiento nos referimos al apagado final y al desmontaje del aparato. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede incorporarse a otro mueble, revenderse de forma privada o eliminarse.

	<p><b>¡Atención! Para la puesta fuera de uso deberá apagar el aparato y desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 capítulo ADVERTENCIAS).</b></p>
	<p><b>¡Atención! La desconexión y el cierre de las líneas eléctricas se llevarán a cabo solo por personal especializado.</b></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](mailto:info@galvamet.it) - web: [www.galvamet.it](http://www.galvamet.it)