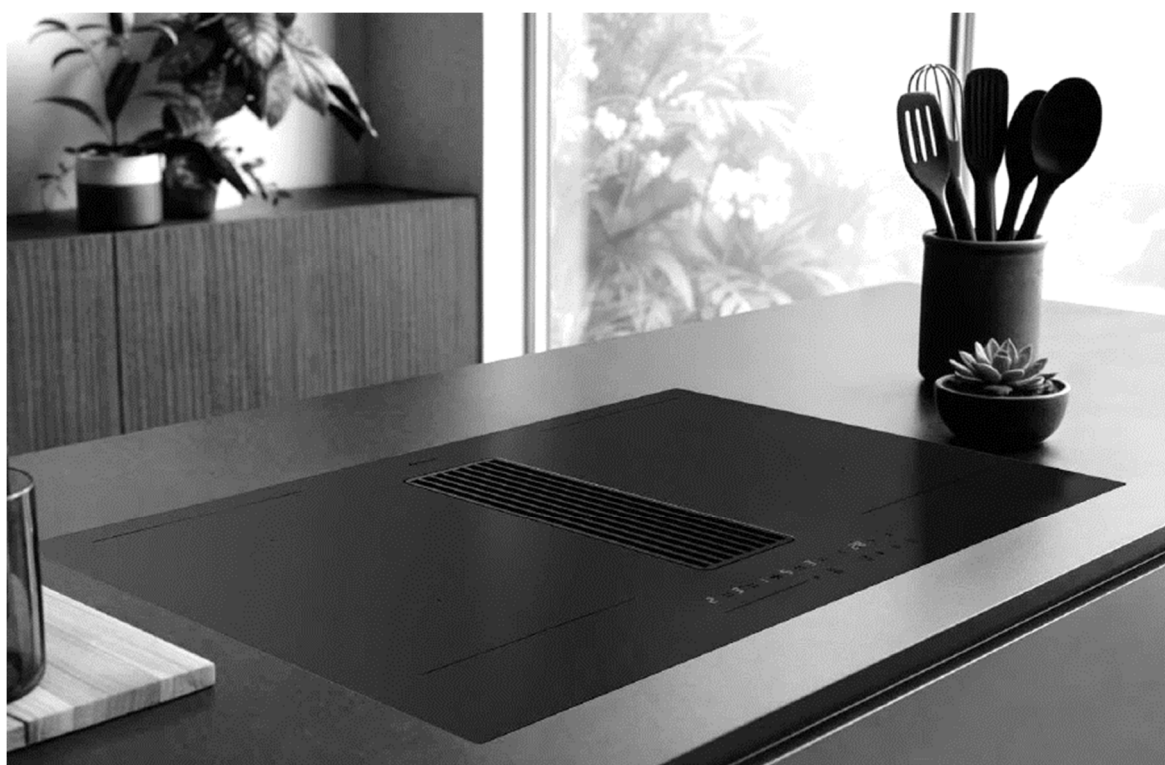




Start



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



1N 220-240V /50-60Hz

2N 220-240V / 50-60Hz

3N 380-415V / 50-60Hz

Índice	
I	GENERAL 4
II	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 5
III	INSTALACIÓN..... 10
III.1	TRATAMIENTO DEL AIRE 10
III.2	INDICACIONES PRELIMINARES 11
III.3	INSTALACIÓN 13
III.3.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN 15
III.3.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - SALIDA POR EL ZÓCALO 19
III.3.c	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - SALIDA POSTERIOR 20
III.3.d	MONTAJE DEL CONDUCTO DE SALIDA DE AIRE..... 24
III.4	CONEXIÓN ELÉCTRICA..... 24
IV	FUNCIONAMIENTO..... 27
IV.1	DESCRIPCIÓN DE LAPLACA DE INDUCCIÓN CON ASPIRACIÓN 27
IV.1.a	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 27
IV.1.b	PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN CON ASPIRACIÓN..... 29
IV.2	RECIPIENTES DE COCCIÓN 30
IV.2.a	CALIDAD DE LOS RECIPIENTES..... 30
IV.2.b	DIMENSIONES DE LOS RECIPIENTES 30
IV.3	PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 31
IV.3.a	PANTALLA DE LA ZONA DE COCCIÓN 31
IV.3.b	CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA 32
IV.3.c	CONFIGURACIÓN DE LA PLACA 33
IV.3.d	FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA 34
IV.4	ASPIRACIÓN 40
IV.4.a	INDICACIONES PRELIMINARES..... 40
V	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 48
V.1	LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN CON ASPIRACIÓN 48
VI	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 54
VI.1	ERRORES / LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS..... 54
VI.2	SERVICIO DE ASISTENCIA..... 56
VII	PUESTA FUERA DE SERVICIO 57
VII.1	PUESTA FUERA DE SERVICIO..... 57
VII.2	DESMONTAJE 57
VII.3	PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 57
VII.4	ELIMINACIÓN 57
VIII	NORMAS TÉCNICAS DE REFERENCIA..... 58

I GENERAL

Estas instrucciones de uso describen el aparato y su utilización. Este manual forma parte integrante del aparato y, por lo tanto, debe conservarse cuidadosamente y acompañarlo siempre, incluso en caso de cesión a otro propietario o usuario, o de traslado a otra instalación.

El aparato puede presentar un aspecto diferente al mostrado en los dibujos de este manual; no obstante, las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento siguen siendo las mismas.

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

Este aparato ha sido diseñado y fabricado de conformidad con los requisitos esenciales de seguridad, salud y compatibilidad electromagnética establecidos por la legislación europea aplicable.

El aparato cumple, cuando corresponda, las siguientes directivas y reglamentos europeos:

- **Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE**
- **Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE**
- **Directiva RoHS 2011/65/UE y posteriores modificaciones**
- **Directiva RAEE/WEEE 2012/19/UE**
- **Reglamentos europeos aplicables en materia de diseño ecológico y etiquetado energético**

La Declaración UE de Conformidad está disponible previa solicitud al fabricante.

El fabricante se compromete a realizar mejoras continuas.

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

II ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA Y PALABRAS DE SEÑALIZACIÓN

Tipo y fuente del peligro

Posibles consecuencias en caso de incumplimiento

->Medidas para evitar o reducir el peligro

Notas:

- Los símbolos de advertencia llaman la atención sobre situaciones de peligro que pueden causar lesiones personales, la muerte o daños materiales.
- La palabra de señalización indica el nivel de gravedad del peligro.

Significado de los símbolos de advertencia y de las palabras de señalización:

Símbolo de advertencia	Palabra de señalización	Significado
	PELIGRO	Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provoca la muerte o lesiones graves.
	ADVERTENCIA	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	ATENCIÓN	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas o daños materiales.

- El aparato se fabrica conforme a las normas de seguridad vigentes.
- El aparato debe utilizarse exclusivamente para el uso previsto, es decir, como placa de cocción por inducción con aspiración, para cocinar alimentos y aspirar los humos de cocción, instalada en cocinas domésticas.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas, animales o bienes causados por errores de instalación o mantenimiento o por un uso indebido.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe la placa de características (situada en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y de que la toma de conexión sea adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.



PELIGRO - Peligro de electrocución. No desconectar el aparato puede provocar descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte. ->Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento o en caso de tormenta, desconecte el aparato colocando el interruptor general de la instalación en “apagado” (Fig. 2.1) o desenchufando la clavija (Fig. 2.2).

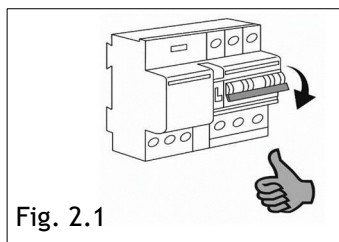


Fig. 2.1

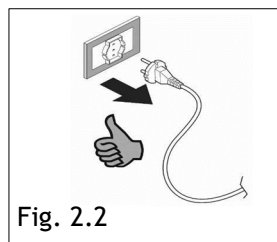
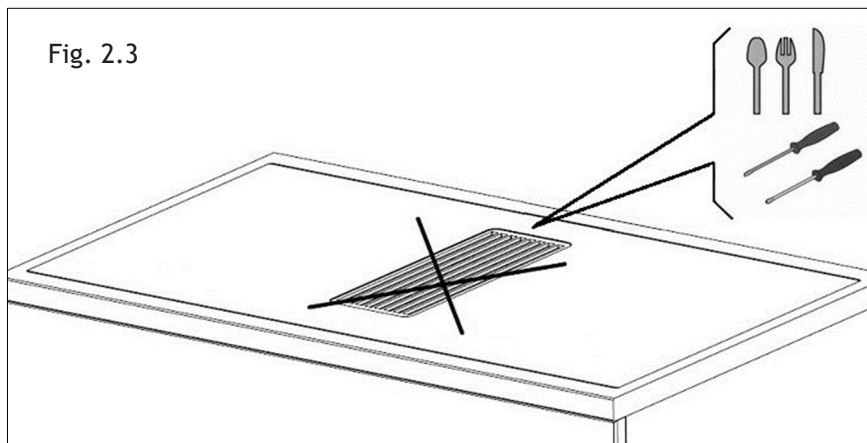
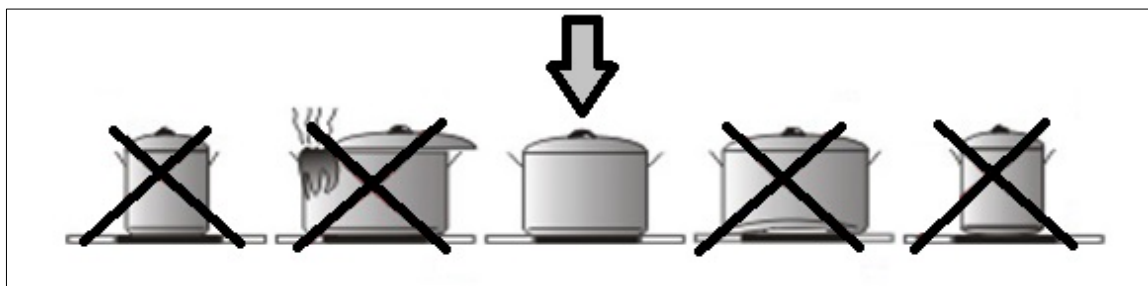


Fig. 2.2

- **⚠ ATENCIÓN - Peligro de quemaduras.** Cuando la placa de cocción con aspiración está en funcionamiento, las zonas adyacentes a las zonas de cocción por inducción pueden calentarse. ->No toque recipientes ni superficies calientes durante el funcionamiento ni inmediatamente después.
- **⚠ ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** La falta de limpieza del aparato puede provocar un riesgo de incendio. ->Limpie el aparato **regularmente**.
- El aparato no debe limpiarse con equipos de vapor ni de alta presión.
- **⚠ ATENCIÓN - Riesgo de lesiones y daños en el aparato.** No introduzca objetos a través de la rejilla central. ->Mantenga siempre la rejilla central libre de cuerpos extraños (Fig. 2.3).



- **⚠ ADVERTENCIA - Peligro de acceso.** No utilice el aparato si se ha retirado la rejilla central. ->Esto puede permitir el acceso directo a la zona de aspiración, con riesgo de lesiones o daños.
- No utilice el aparato para calentar la estancia.
- Asegúrese de que la conexión eléctrica de otros aparatos situados en las inmediaciones no entre en contacto con el aparato caliente.
- Está prohibido tirar, desconectar o retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, incluso cuando este esté desconectado de la red eléctrica.
- Las campanas de cocina y otros extractores de humos de cocción pueden afectar negativamente al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluidos los situados en otras habitaciones) debido al retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar una intoxicación por monóxido de carbono. Después de instalar una campana u otro extractor de humos de cocina, una persona competente debe comprobar el funcionamiento de los aparatos de gas con tiro para garantizar que no se produzca un retorno de los gases de combustión.
- **⚠ ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** Las llamas abiertas debajo del aparato pueden provocar un incendio. ->No cocine con llamas abiertas debajo del aparato.
- Para evitar interferencias no deseadas en el panel de control (Touch Control "TC"), coloque los recipientes adecuados centrados respecto a los puntos marcados en la superficie vitrocerámica.



Precauciones antes del uso

- Desembale todos los materiales.
- La instalación y la conexión del aparato deben ser realizadas por personal autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe instalarse correctamente en un mueble de cocina y sobre una encimera adecuada y homologada antes de su uso.
- Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos y queda excluido cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y adhesivos del vidrio vitrocerámico.
- No modifique ni altere el aparato.
- La placa de cocción no puede utilizarse como aparato independiente ni como superficie de trabajo.
- El aparato debe conectarse a tierra y cablearse de conformidad con las normas locales.
- No utilice cables alargadores ni tomas múltiples para conectarlo.
- El aparato no puede utilizarse encima de un horno no ventilado, un lavavajillas o una secadora: el vapor puede dañar los componentes electrónicos.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

Uso del aparato

- Después del uso, apague la placa de cocción mediante su dispositivo de mando y no confíe en la detección de recipientes.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- Vigile la cocción con grasas o aceites, ya que pueden incendiarse rápidamente.
- Tenga cuidado de no quemarse durante o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de aparatos fijos o móviles entre en contacto con el vidrio o con un recipiente caliente.
-  **ATENCIÓN - Peligro de interferencias electromagnéticas.** Los objetos magnéticos (p. ej., tarjetas de crédito, teléfonos móviles, calculadoras) pueden verse afectados si se colocan cerca del aparato en funcionamiento. -> Mantenga los dispositivos magnéticos y electrónicos alejados de la placa de cocción en funcionamiento.
-  **ATENCIÓN - Peligro de quemaduras.** Los objetos metálicos colocados sobre la placa de cocción pueden calentarse. -> No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción durante el funcionamiento.
- En general, no coloque objetos metálicos, salvo los recipientes de cocción, sobre la superficie de vidrio. En caso de sobrecalentamiento imprevisto o calor residual, pueden calentarse, fundirse o incluso arder.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una cubierta protectora. Podría calentarse mucho e incendiarse.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos únicamente si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
-  **ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras.** Mantenga a los niños alejados del aparato durante el funcionamiento, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho. ->Las superficies calientes pueden causar quemaduras si se tocan durante el uso o inmediatamente después.

Precauciones para evitar daños en el aparato

- Los fondos ásperos de las sartenes o los recipientes dañados (excepto recipientes de hierro fundido esmaltado) pueden dañar el vidrio vitrocerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el vidrio vitrocerámico.
- Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre el vidrio vitrocerámico.
- No golpee los bordes del vidrio con los recipientes.
-  **ATENCIÓN - Requisito de ventilación.** Asegúrese de que la ventilación del aparato funcione de acuerdo con las instrucciones del fabricante. ->Garantice una ventilación adecuada durante la instalación y el funcionamiento del aparato.
- No coloque ni deje recipientes vacíos sobre las placas de cocción vitrocerámicas.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las hojas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Pueden causar roturas u otras alteraciones de la superficie vitrocerámica al enfriarse: retírelos inmediatamente de la zona de calentamiento caliente (tenga cuidado de no quemarse).
-  **ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** Cocinar sin vigilancia con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar incendios. ->La cocción con grasa o aceite no debe dejarse sin vigilancia.
-  **ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** La cocción sin vigilancia puede provocar un incendio. ->El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe vigilarse continuamente.
-  **ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** Los objetos colocados sobre la superficie de cocción pueden sobrecalentarse y provocar un incendio. ->No almacene objetos sobre la superficie de cocción.
-  **ATENCIÓN - Peligro de quemaduras.** No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control. ->Coloque siempre los recipientes calientes sobre superficies adecuadas y resistentes al calor, lejos de la zona de mandos.
- Debe garantizarse una ventilación adecuada en la parte delantera y trasera del mueble para permitir la circulación del aire.
-  **ATENCIÓN - Requisito de ventilación.** La presencia de un cajón debajo del aparato empotrado requiere un espacio suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa de inducción (30 mm). ->Asegúrese de que dicho espacio sea suficiente; esto es esencial para garantizar una ventilación correcta.
- No coloque nunca objetos inflamables (p. ej., aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa vitrocerámica. Los posibles cajones para cubiertos deben ser resistentes al calor.

Precauciones en caso de avería del aparato

- Si detecta una avería, apague el aparato y corte la alimentación eléctrica.
-  **ADVERTENCIA - Peligro de descarga eléctrica.** Si la superficie vitrocerámica está rota, fisurada o agrietada, puede provocar descargas eléctricas o lesiones. ->Desconecte el aparato.
- Las reparaciones deben ser realizadas por especialistas. No abra el aparato por su cuenta.

Otras medidas de protección

- Asegúrese de que la sartén/recipiente esté siempre centrada en la zona de cocción marcada en la placa.
-  **ATENCIÓN - Peligro por campo electromagnético.** En usuarios con marcapasos, el campo magnético puede afectar a su funcionamiento. ->Consulte a su médico o al distribuidor para obtener más información.
- No utilice recipientes de aluminio ni de material sintético: podrían fundirse sobre zonas de cocción todavía calientes.
-  **ATENCIÓN - Peligro de daños estructurales.** No se sienta, se suba ni aplique cargas excesivas sobre la superficie de vidrio. ->Una carga excesiva puede dañar la placa de vidrio.
-  **ATENCIÓN - Peligro de daños en la superficie.** No arrastre los recipientes sobre la superficie de vidrio. ->Levántelos siempre al recolocarlos para evitar arañazos y proteger la superficie de vidrio.

 **ADVERTENCIA - Peligro de incendio.** Intentar apagar un incendio con agua puede hacer que se propague. ->No intente nunca apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

IMPORTANTE: EL USO DE RECIPIENTES DE MALA CALIDAD O DE CUALQUIER PLACA ADAPTADORA DE INDUCCIÓN PARA RECIPIENTES NO MAGNÉTICOS ANULA LA GARANTÍA. EN TAL CASO, EL FABRICANTE NO PODRÁ SER CONSIDERADO RESPONSABLE DE LOS POSIBLES DAÑOS CAUSADOS A LA PLACA DE COCCIÓN Y/O AL ENTORNO.

III INSTALACIÓN

III.1 TRATAMIENTO DEL AIRE

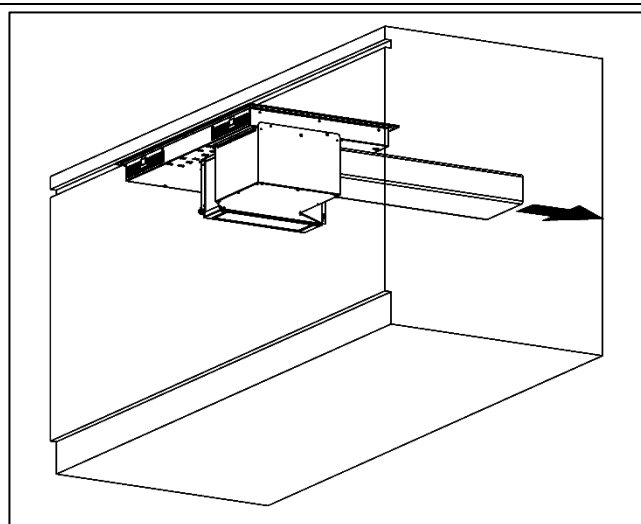
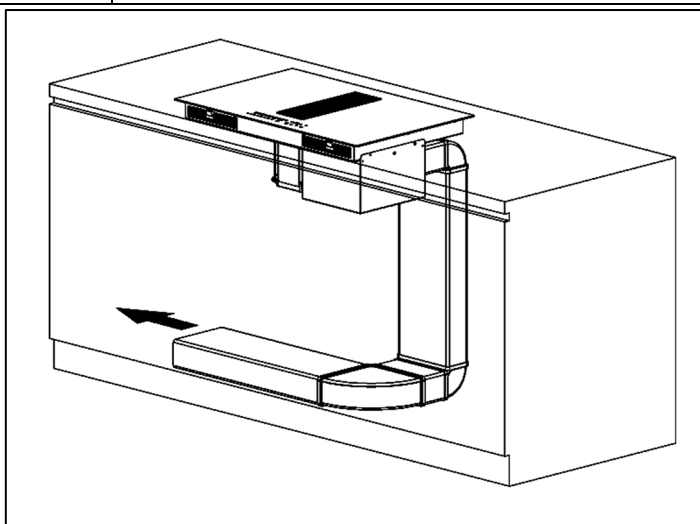
Este sistema de aspiración permite tratar los humos de cocción. El sistema puede utilizarse en modo aspirante o filtrante (kit de filtro antiolor Long-Lifeokit con filtro de plasma, suministrables por separado).



Aspirante (evacuación al exterior). Los humos de la cocina se expulsan al exterior a través del conducto (no suministrado con el aparato) conectado a la salida de descarga del motor.



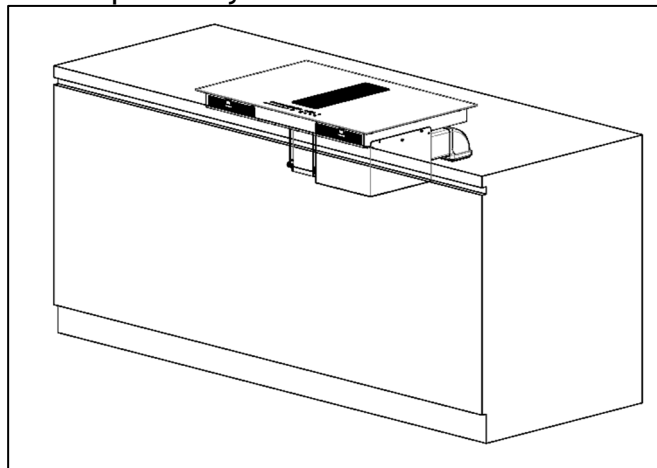
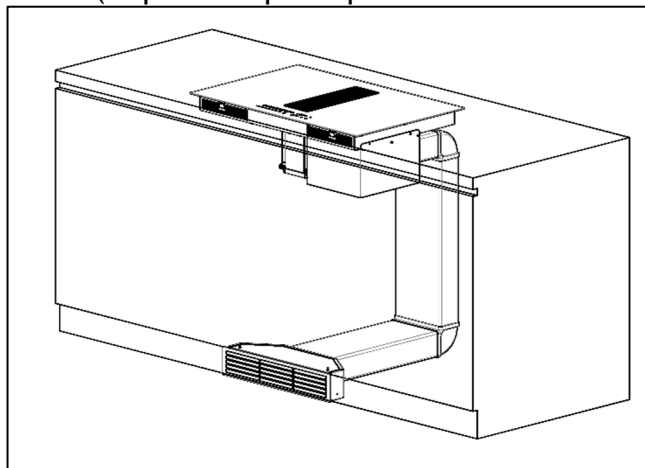
ADVERTENCIA - Peligro por gases de combustión. El conducto no debe conectarse nunca a conductos de evacuación de gases de combustión (estufas, calderas, quemadores, etc.). ->Asegúrese de que el conducto esté conectado exclusivamente a un sistema de ventilación adecuado conforme a las normativas locales.



El uso de conductos largos, con muchas curvas, corrugados y con una sección inferior a la salida del motor provocará una disminución del rendimiento de aspiración y un posible aumento del nivel de ruido.



Filtrante (recirculación interna). Los humos pasan a través de los filtros antiolor Long-Life (disponibles por separado como accesorio) para ser depurados y recirculados en la cocina.



III.2 INDICACIONES PRELIMINARES

Lea todo el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar los aparatos.

Para la instalación de los aparatos, se requieren los equipos de seguridad y las herramientas que se muestran en la Fig. 3.2.1.

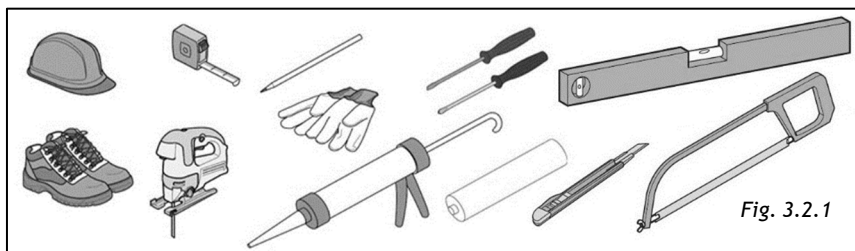
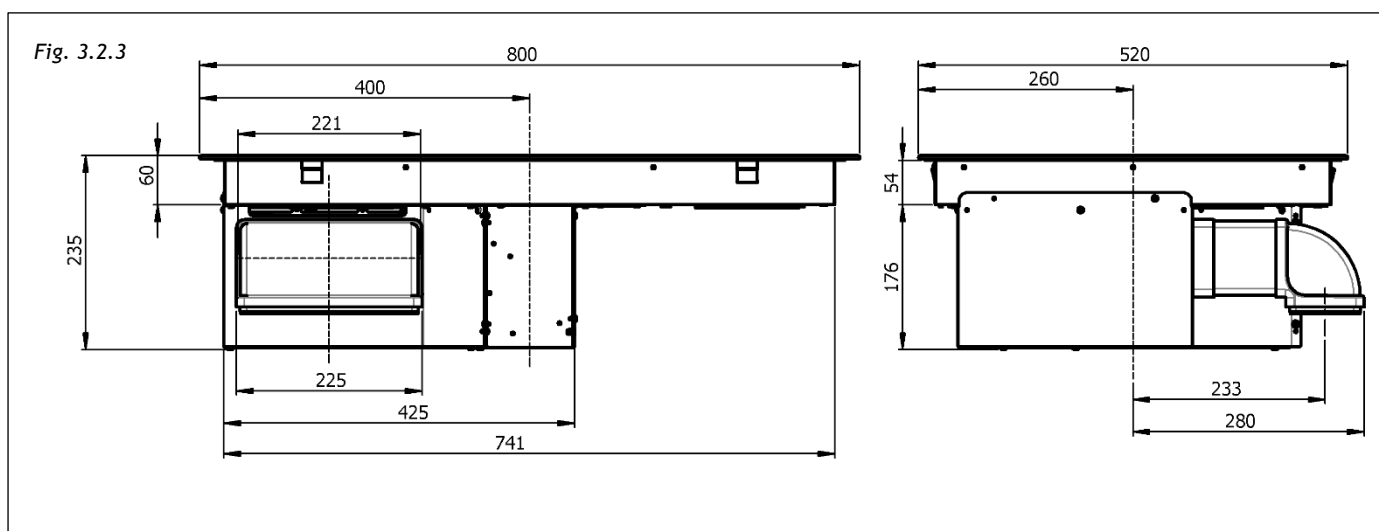
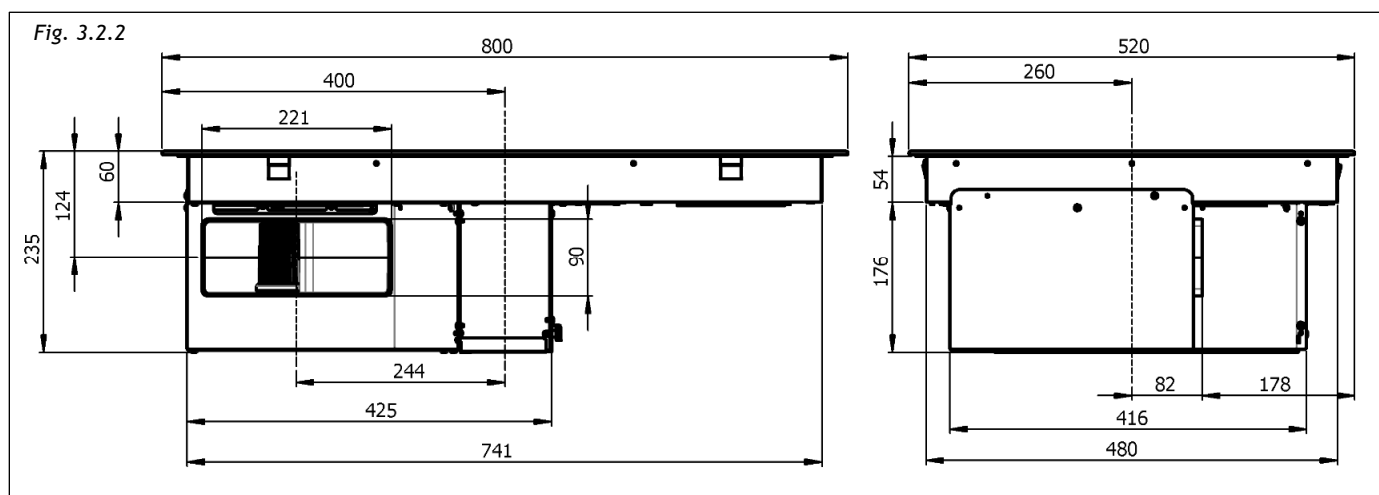


Fig. 3.2.1

La placa con aspiración incorpora todos los elementos de fijación necesarios para su instalación y adecuados para la mayoría de los muebles.

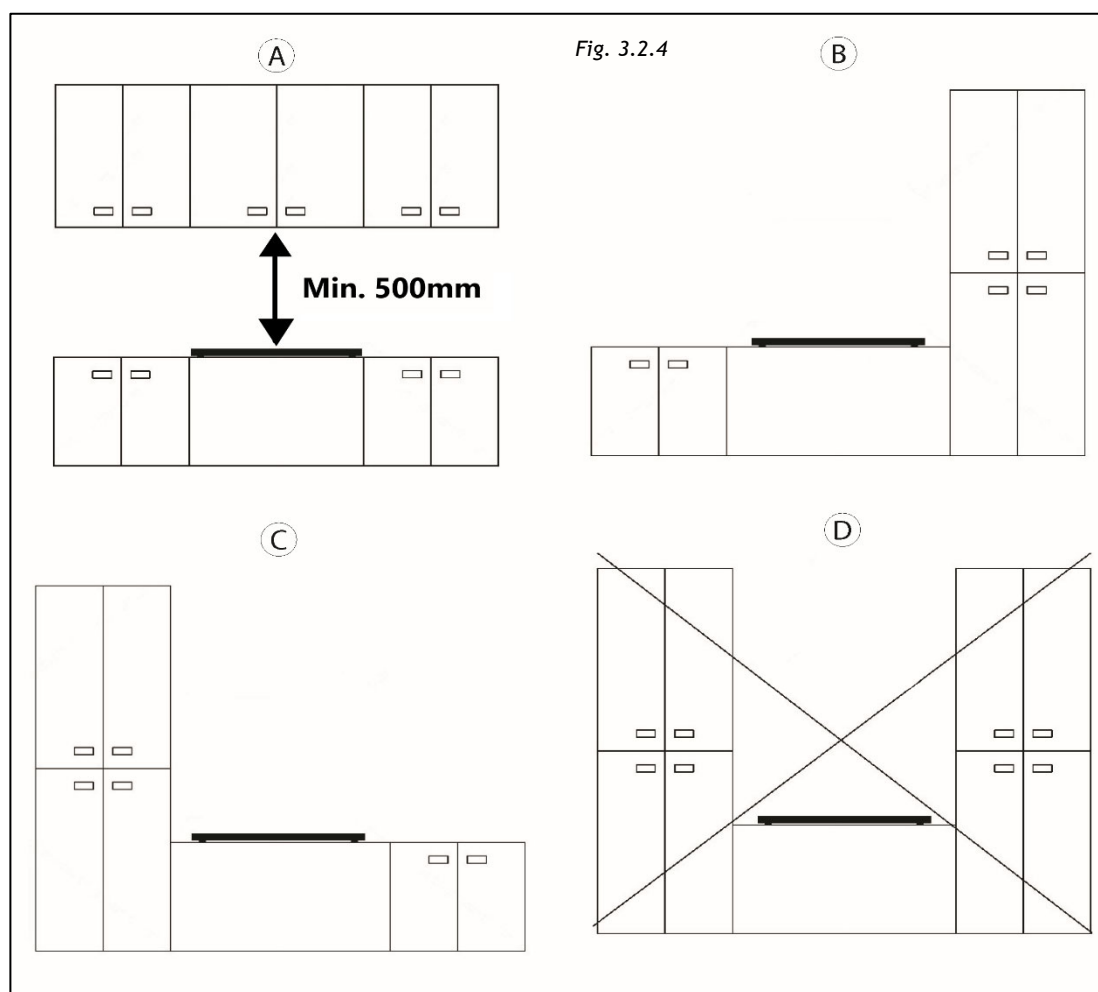
Nota: compruebe las dimensiones mínimas del mueble para la instalación teniendo en cuenta las dimensiones totales del electrodoméstico indicadas en la Fig. 3.2.2 y la Fig. 3.2.3.



⚠ ATENCIÓN - Peligro de daños materiales. El revestimiento del mueble puede deformarse o decolorarse debido a una resistencia insuficiente al calor. ->Utilice exclusivamente adhesivos resistentes al calor adecuados para temperaturas de hasta 100 °C.

Lo ideal es instalar el aparato sin muebles columna ni paredes a ambos lados (Fig. 3.2.4-A). Se permite la presencia de muebles columna o paredes únicamente a un lado del aparato (Fig. 3.2.4-B y Fig. 3.2.4-C).

⚠ ADVERTENCIA - Peligro de incendio. El incumplimiento de los espacios de instalación puede aumentar el riesgo de incendio. ->Garantice el espacio libre alrededor del aparato de acuerdo con los requisitos de instalación (Fig. 3.2.4-D). ->No instale listones decorativos de madera.

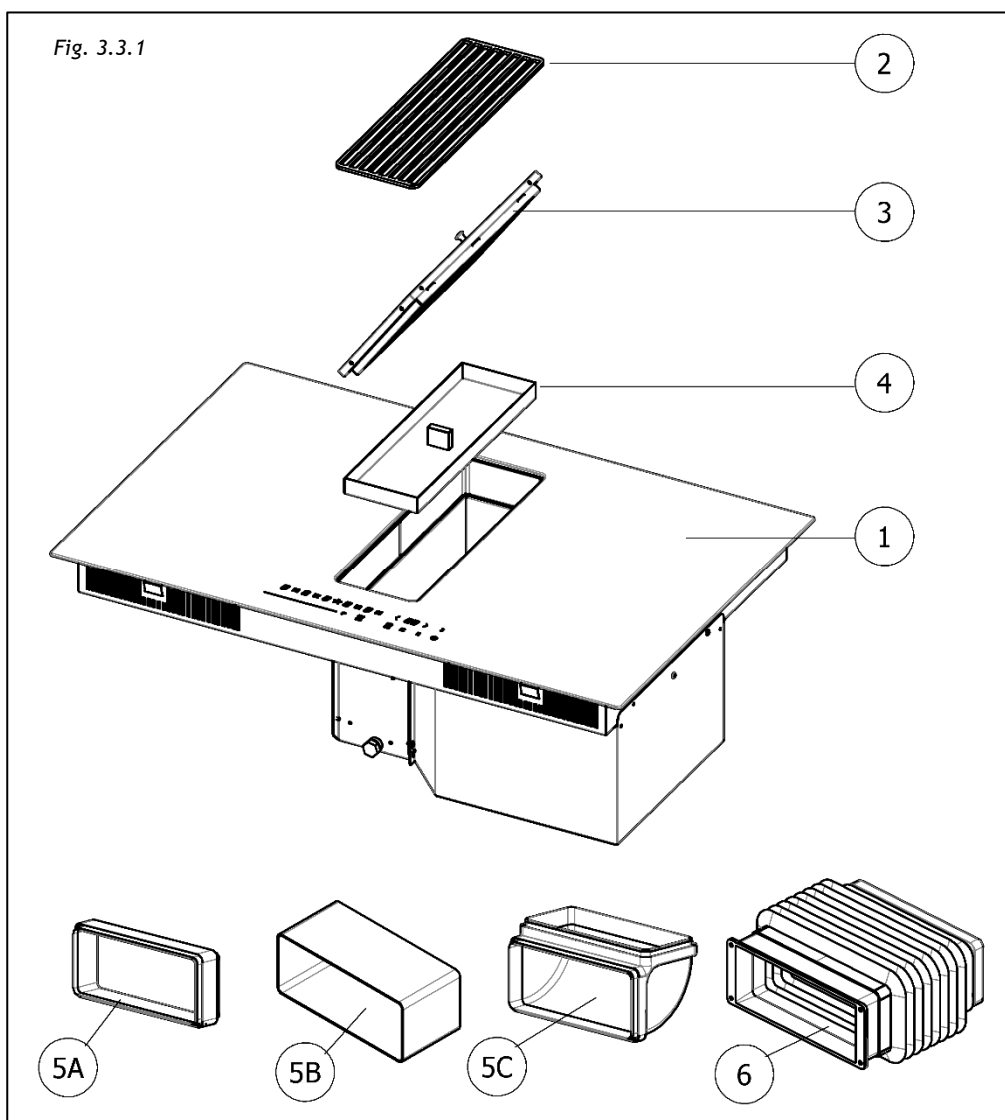


Recomendamos instalar el aparato solo después de haber montado el mueble alto para evitar posibles daños en la placa de vidrio.

El espacio de seguridad entre la placa de cocción y los posibles muebles situados por encima debe respetar una distancia mínima de 500 mm (Fig.3.2.4-A).

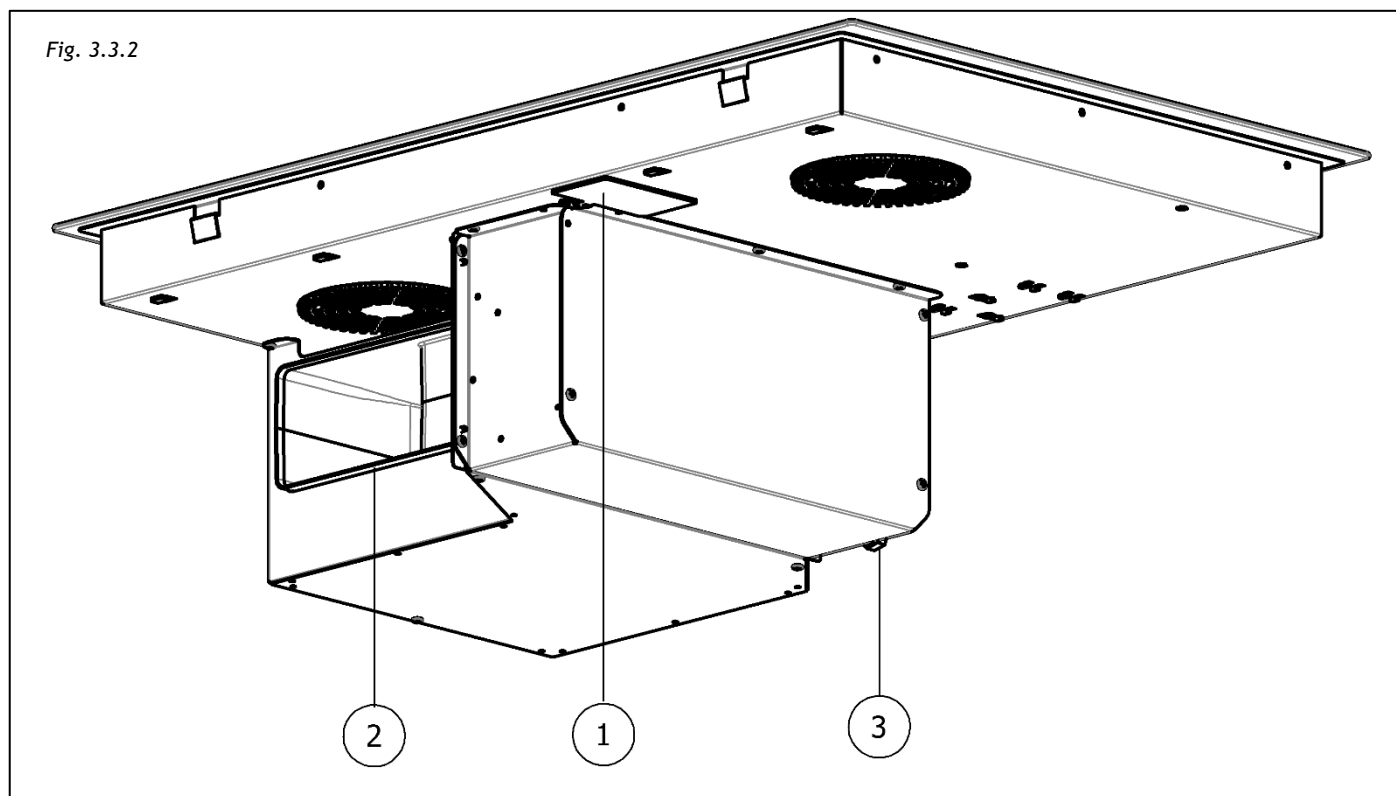
III.3 INSTALACIÓN

Al abrir la caja, el instalador encontrará los elementos representados a continuación, que deberán instalarse según el procedimiento descrito en estas páginas. Vista frontal (Fig. 3.3.1):



1. Placa de cocción
2. Rejilla central
3. Filtroantigrasa (con filtro antiolor Long-Life, si se incluye)
4. Bandeja de recogida de condensación
5. Racores de salida de aire:
 - A. Racor
 - B. Tubo
 - C. Codo
6. Kit de conexión para la descarga trasera del aire (si se incluye)

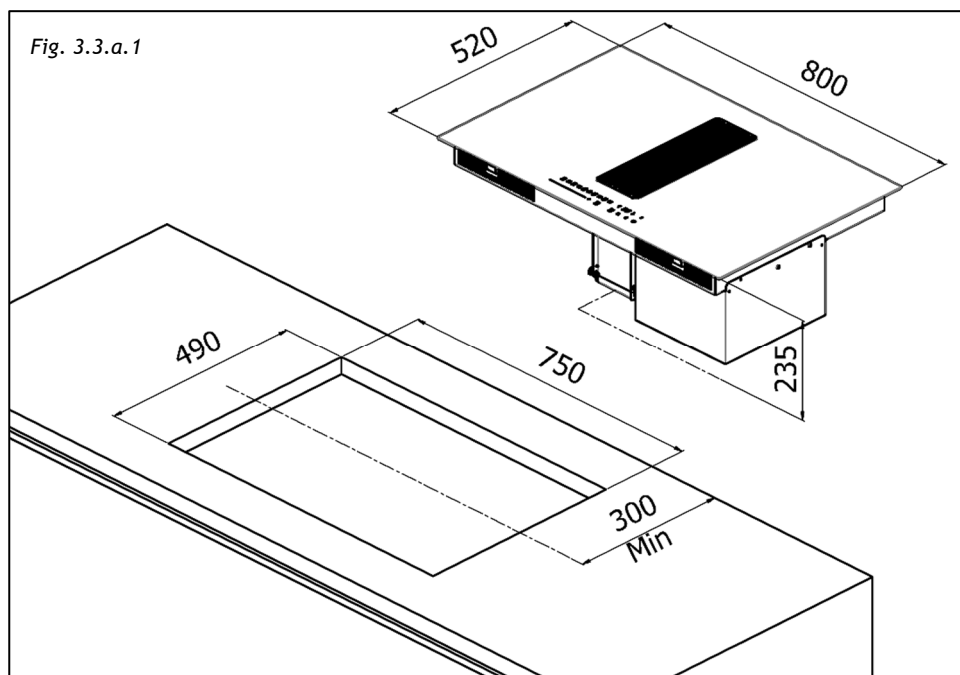
Vista posterior (Fig.3.3.2):



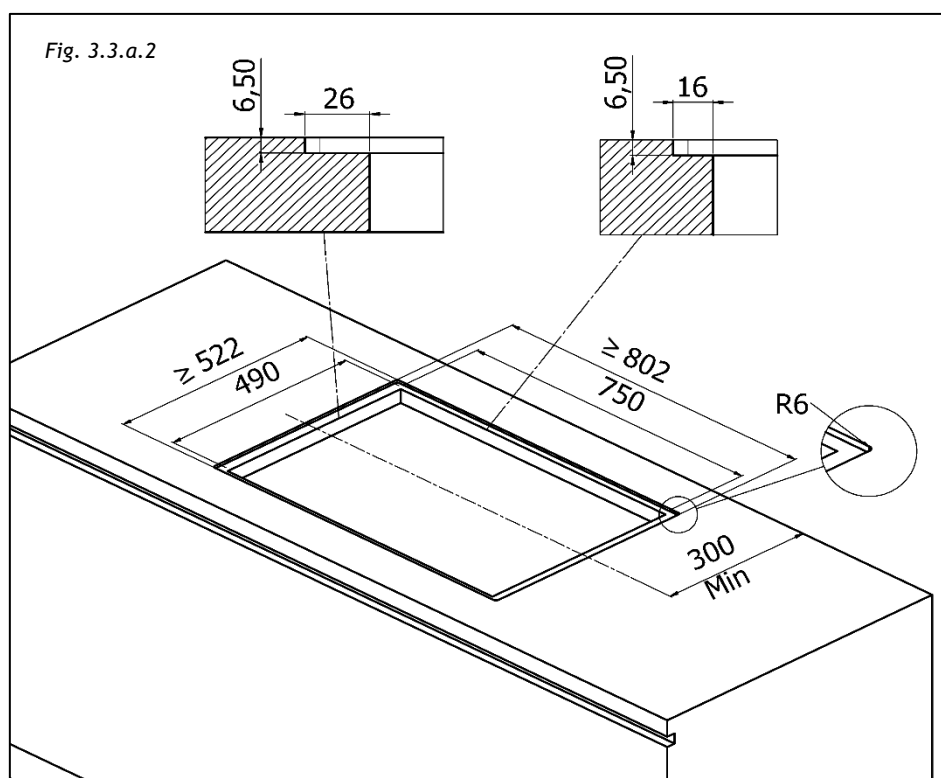
III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para dejar el espacio necesario para el conducto de aire, es importante instalar la placa de inducción con su eje central a más de 300 mm de la posible pared situada en la parte posterior. La placa de inducción puede instalarse de dos maneras: apoyada sobre la encimera o enrasada con la encimera.

Para realizar la **INSTALACIÓN APOYADA**, taladrar la encimera como se ilustra en la Fig. 3.3.a.1



Para realizar la **INSTALACIÓN A RAS**, taladrar la encimera y fresar por todo el borde del hueco de instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.3.a.2



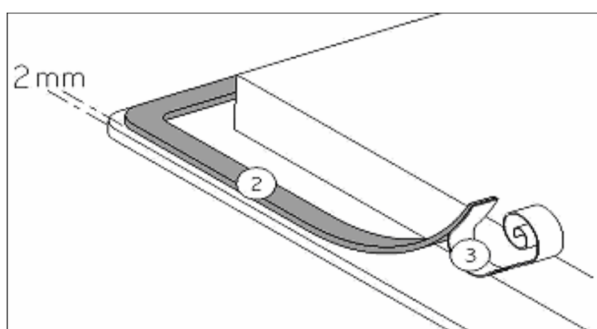
La instalación es responsabilidad exclusiva de los especialistas.

El instalador debe cumplir la legislación y las normas vigentes en su país.

A menudo se utilizan materiales que se expanden al entrar en contacto con el agua en las encimeras. Para proteger el borde cortado del mueble, aplique una capa de pintura o un sellador especial. Debe prestarse especial atención a la aplicación de la junta adhesiva suministrada con la placa de cocción para evitar filtraciones en el mueble de soporte. Esta junta garantiza un sellado correcto cuando se utiliza junto con superficies de trabajo lisas.

Cómo colocar la junta:

La junta suministrada con la placa de cocción evita cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Su instalación debe realizarse con cuidado, de acuerdo con el siguiente dibujo.

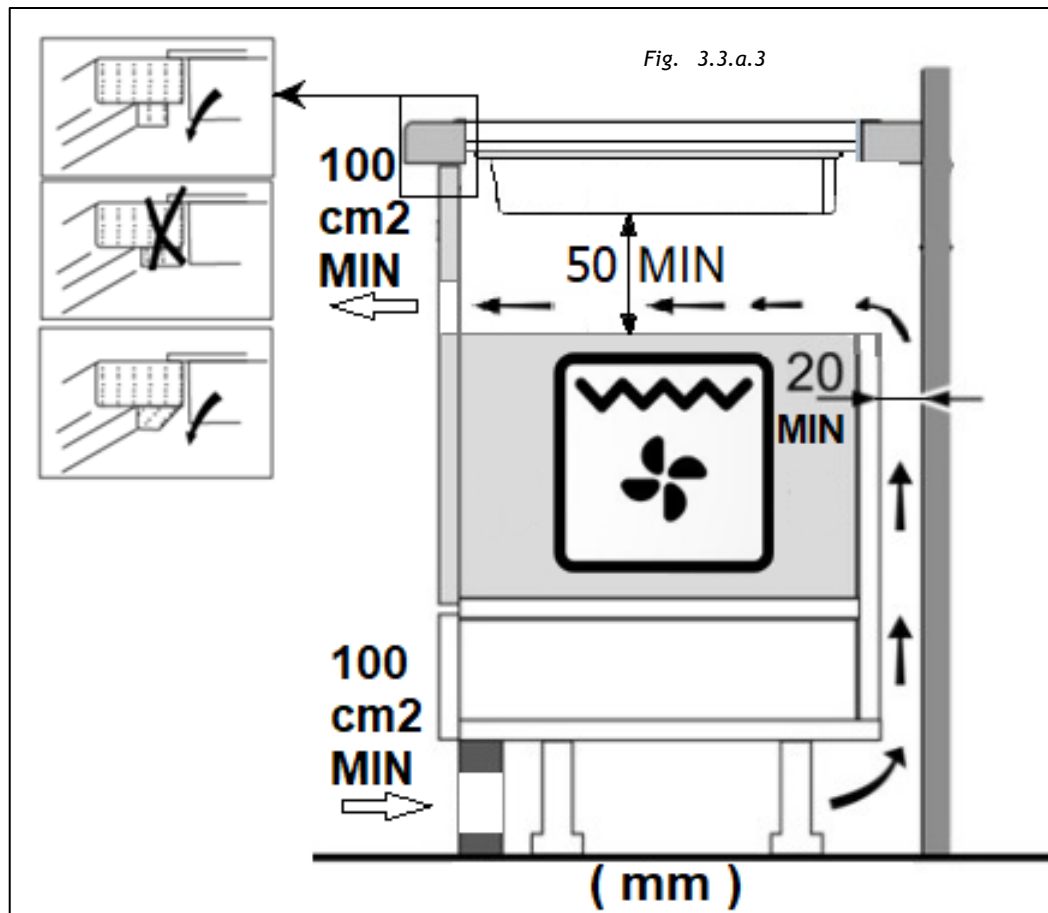


Pegue la junta (2) a dos milímetros del borde exterior del vidrio, después de retirar la lámina protectora (3).

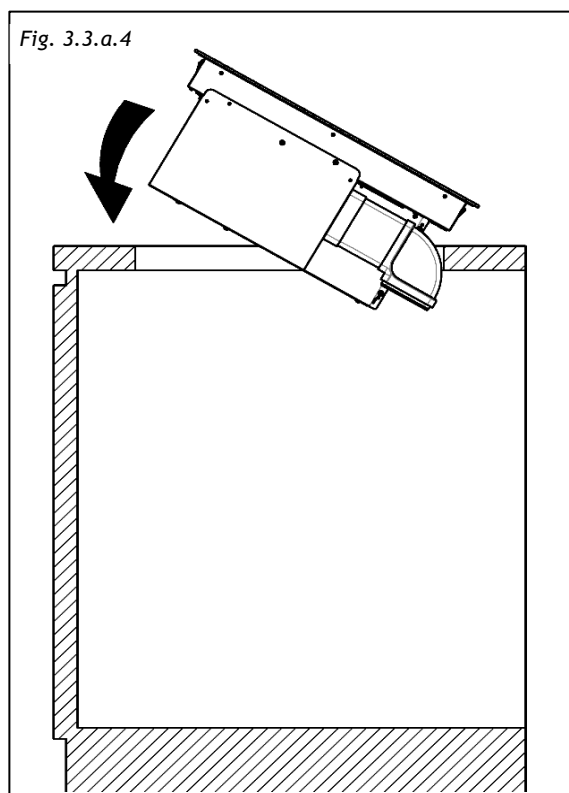
Montaje - instalación:

- Asegurarse de que haya una distancia de 50 mm entre la placa de cocción y la pared o los laterales.
- Idealmente, la placa de cocción debería instalarse dejando suficiente espacio libre a ambos lados. Puede haber una pared en la parte posterior y unidades altas o una pared en uno de los lados. **Sin embargo, en el otro lado no debe haber ninguna unidad ni separador que sobresalga por encima de la placa de cocción.**
- El mueble o soporte en el que se instale la placa de cocción, así como los bordes del mueble, los revestimientos laminados y el adhesivo utilizado para fijarlos, deben poder resistir temperaturas de hasta 100 °C.
- Los perfiles de borde junto a la pared deben ser resistentes al calor.
- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, cocinas, hornos no ventilados, lavadoras ni secadoras.

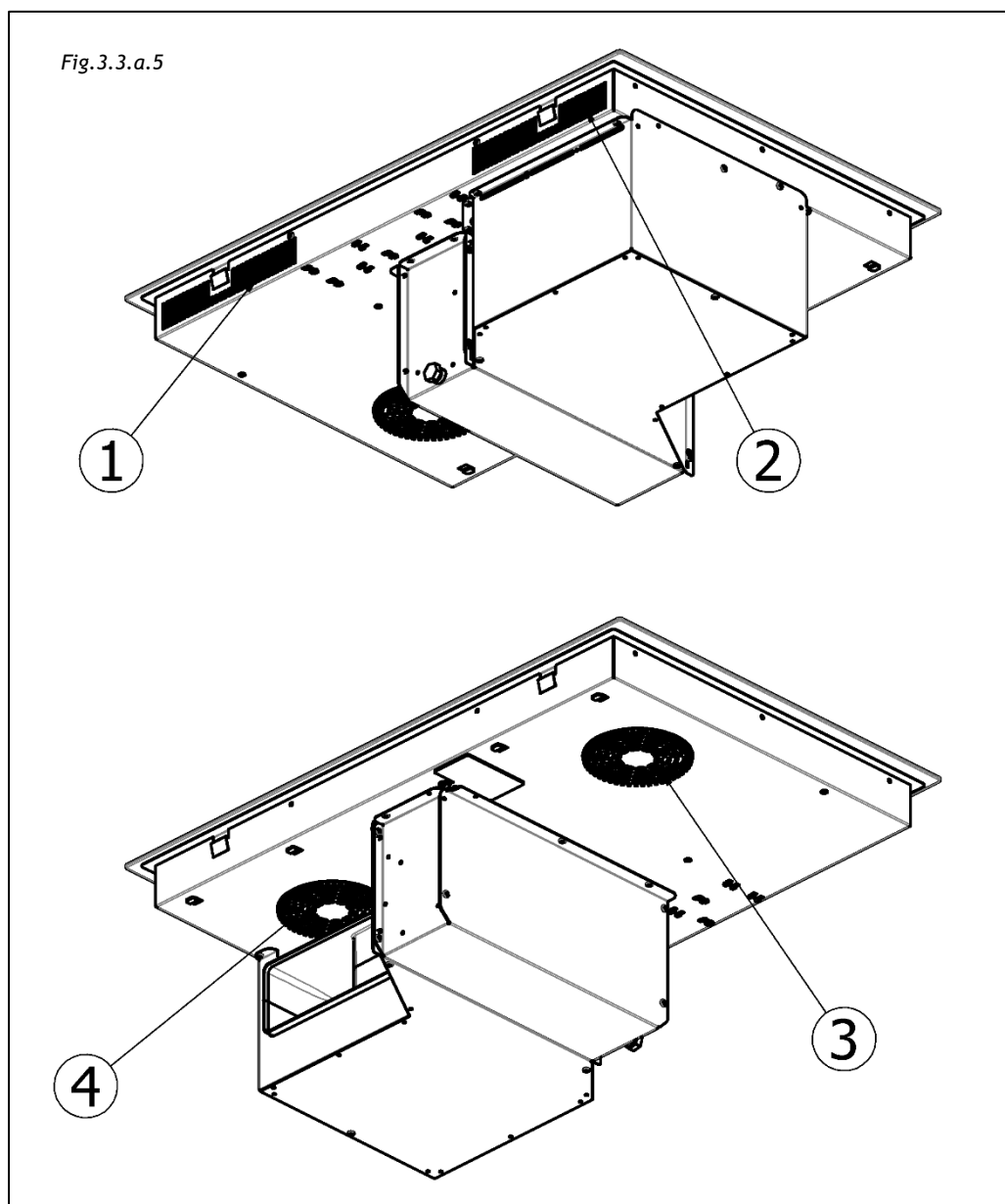
⚠ ATENCIÓN - Requisito de instalación. El incumplimiento de las indicaciones constructivas relativas al mueble situado debajo de la placa de inducción, como se muestra en la Fig. 3.3.a.3, conlleva la pérdida de la garantía del producto. -> Asegurarse de que el mueble cumpla los requisitos indicados en la Fig. 3.3.a.3.



Apoye la placa (Fig. 3.3.a.4)



Es necesario garantizar una ventilación adecuada en la parte delantera y trasera del mueble, permitiendo que el aire circule por las distintas aberturas de ventilación como se indica en la Fig. 3.3.a.5 (3-4 entradas de aire fresco; 1-2 salidas de aire caliente):



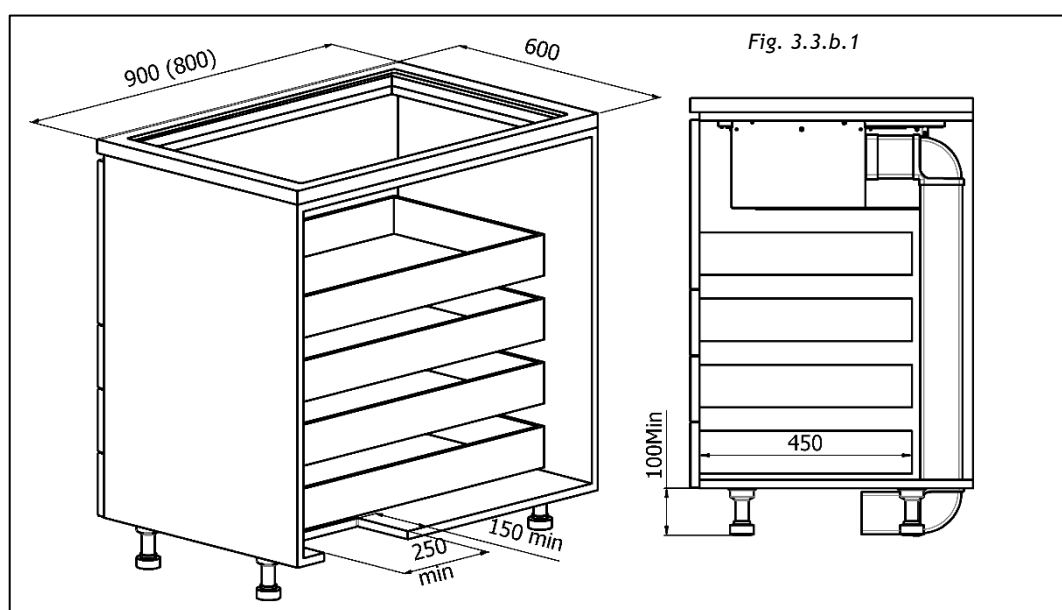
- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, para garantizar una buena circulación del aire y un buen sistema de refrigeración del aparato, mantenga un espacio de al menos 30 mm entre la ventilación de la parte inferior de la placa y lo que se guarde dentro del cajón.
- Si se coloca un cajón debajo de la placa, evite introducir en él objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) u objetos no resistentes al calor.
- Después de la instalación, el cable de conexión no debe estar sometido a ningún esfuerzo mecánico, por ejemplo debido a un cajón.

III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - SALIDA POR EL ZÓCALO

Para conducir el aire hacia el zócalo es necesario realizar un conducto vertical paralelo a la parte posterior del mueble. Hay disponibles accesorios, tubos y racores de las medidas adecuadas. Póngase en contacto con el fabricante.

Para garantizar una conexión correcta entre la salida del extractor (Fig. 3.3.2-2) y el conducto, utilice los racores de salida de aire suministrados (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Para permitir el correcto alojamiento del conducto de salida, si está previsto debajo del zócalo del mueble, la base debe recortarse como se indica en la Fig. 3.3.b.1 y, si es necesario, retirarse el panel trasero. La instalación de este sistema de aspiración en un mueble de 600 mm de profundidad permite una longitud máxima de aproximadamente 450 mm para los posibles cajones situados debajo de la placa de cocción. Si la profundidad del mueble es mayor, los cajones inferiores también podrán tener una mayor longitud.



III.3.c INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - SALIDA POSTERIOR

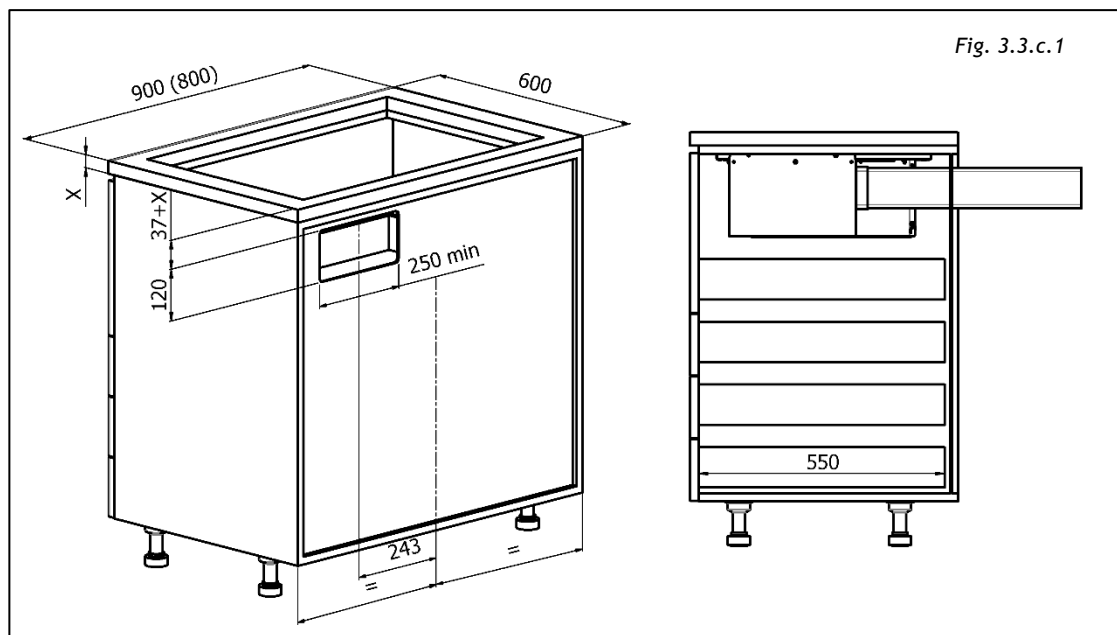
Para conducir el aire hacia la parte posterior es necesario realizar un conducto horizontal perpendicular a la parte posterior del mueble. Hay disponibles accesorios, tubos y racores de las medidas adecuadas. Póngase en contacto con el fabricante.

Para garantizar una conexión correcta entre la salida del extractor (Fig. 3.3.2-2) y el conducto, utilice los racores de salida de aire suministrados (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Para permitir la salida posterior del aire, no es necesario recortar la base del mueble.

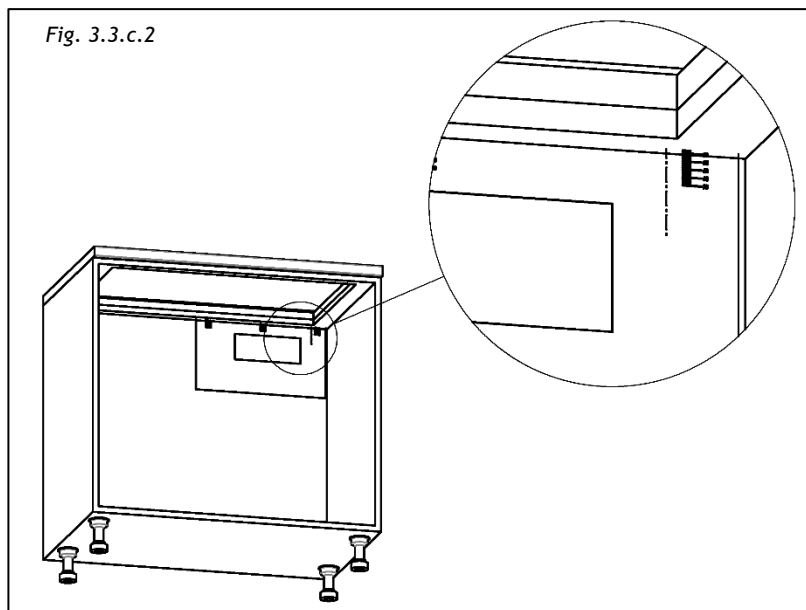
El panel trasero debe recortarse como se indica en la Fig. 3.3.c.1 o, si es necesario, retirarse.

En un mueble de 600 mm de profundidad, la longitud máxima posible de los cajones situados debajo de la placa de cocción es de aproximadamente 550 mm. Si la profundidad del mueble es mayor, los cajones inferiores también podrán tener una mayor longitud.

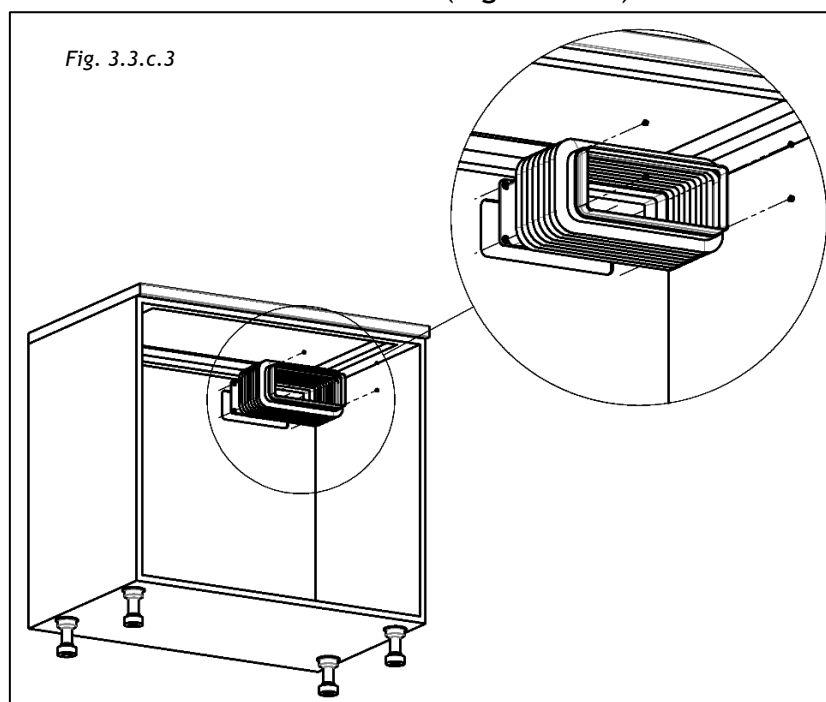


Si, por el contrario, se desea expulsar el aire por la parte posterior del mueble, después de filtrarlo mediante el kit de filtros antiolores Long-Life (véase el capítulo MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA), es posible utilizar el conducto telescópico (si está incluido), tal como se describe a continuación:

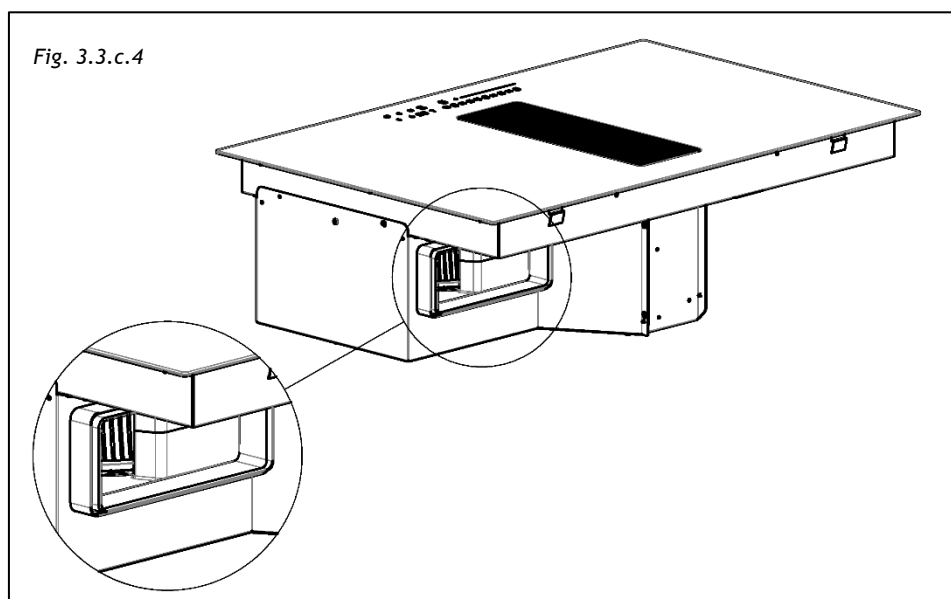
Utilizar la plantilla suministrada para realizar el orificio en la parte posterior del mueble. Medir la distancia entre la superficie de apoyo de la encimera y la superficie sobre la que se colocará la plantilla en el interior del mueble y, a continuación, recortar o doblar esta medida en la plantilla. A continuación, es suficiente dibujar el rectángulo que se debe cortar, teniendo cuidado de alinear el borde interior superior derecho del orificio de la encimera con la línea marcada en la plantilla (Fig. 3.3.c.2).



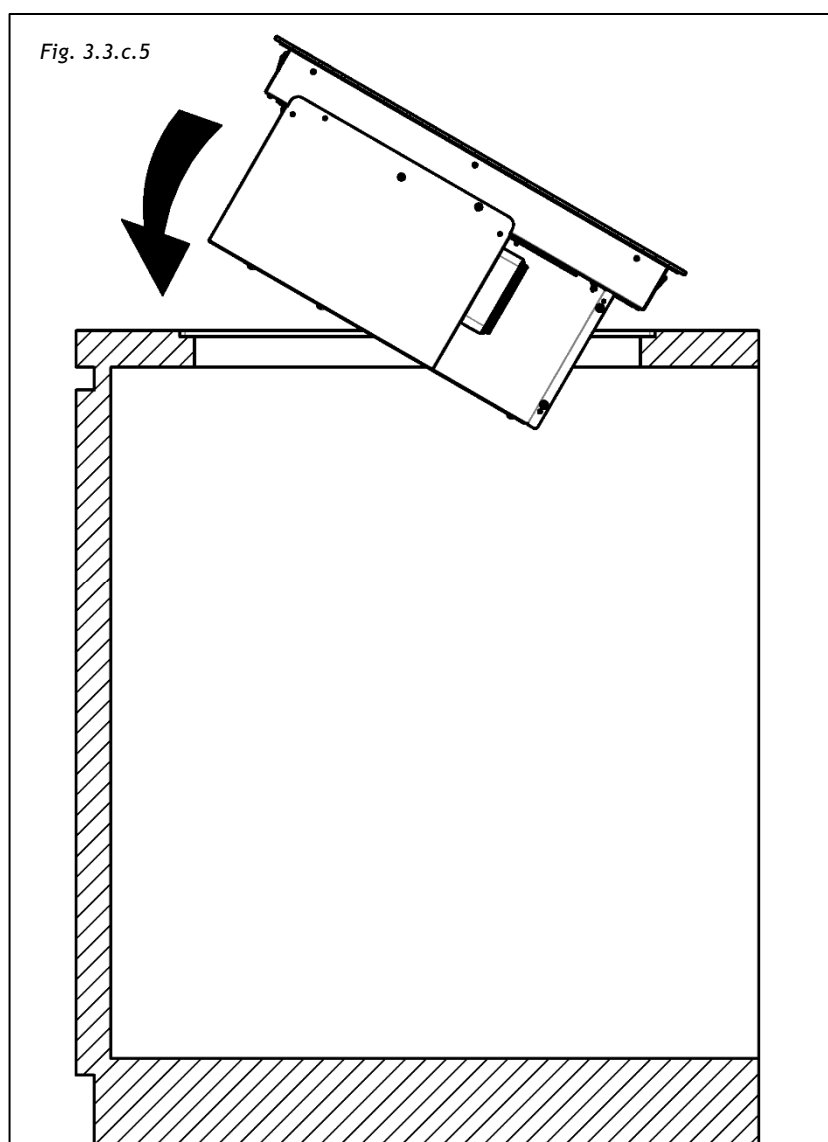
Instalar el kit de conexión para la salida posterior del aire (Fig. 3.3.1-6), fijándolo al panel posterior del mueble mediante los 4 tornillos suministrados (Fig. 3.3.c.3).



Insertar el conducto de conexión para la salida del aire (Fig. 3.3.1-5A) en la salida del aspirador (Fig. 3.3.2-2), tal como se muestra en la Fig. 3.3.c.4.

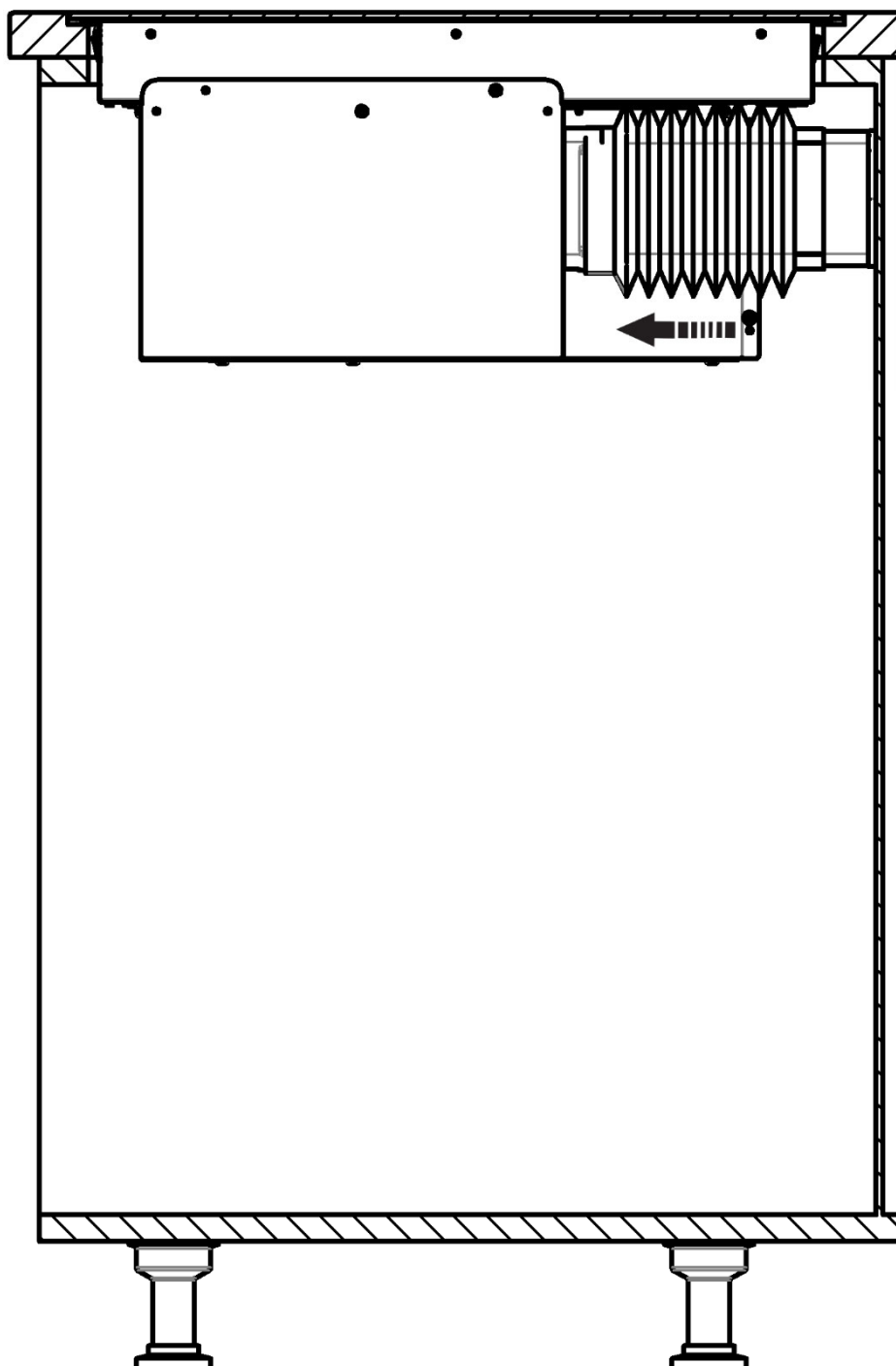


A continuación, colocar la placa de cocción (Fig. 3.3.c.5).



Por último, conectar el kit de conexión para la salida posterior del aire (Fig. 3.3.1-6), previamente fijado al panel posterior del mueble, insertándolo a presión en el conducto de conexión (Fig. 3.3.1-5A) ya fijado a la salida del aspirador, hasta que quede correctamente encajado (Fig. 3.3.c.6).

Fig. 3.3.c.6



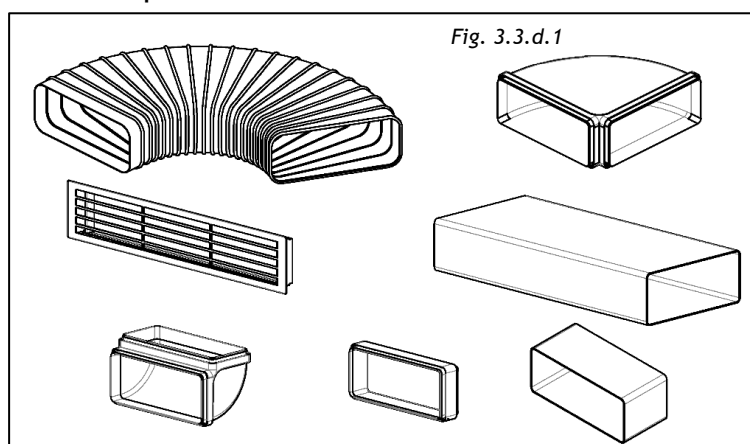
III.3.d MONTAJE DEL CONDUCTO DE SALIDA DE AIRE

Para llevar la salida de aire a la posición deseada, será necesario instalar el conducto mediante racores disponibles por separado (Fig. 3.3.d.1).

Para adquirir estos accesorios, solicítelos al fabricante.

Todo el conducto deberá pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, en el espacio correspondiente a la altura del zócalo.

Nuestros accesorios también permiten la instalación de kits de filtrado.



III.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser realizada ÚNICAMENTE por técnicos especializados.

La protección eléctrica aguas arriba de la conexión del aparato debe cumplir las normas vigentes.



ADVERTENCIA - Peligro de descarga eléctrica. La tensión y la frecuencia de alimentación deben corresponder a las previstas para el aparato. ->Antes de realizar la conexión, compruebe que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la placa de características del aparato correspondan a las de la red eléctrica del lugar de instalación.

Cualquier modificación que resulte necesaria en la instalación eléctrica para instalar el aparato deberá ser realizada únicamente por personal competente.

Después de la instalación, las partes aisladas y las partes conductoras de corriente deben quedar protegidas contra cualquier contacto accidental.



ADVERTENCIA - Peligro eléctrico. Una conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato y anular la garantía. ->Asegúrese de que la conexión eléctrica se realice correctamente y de conformidad con las normas vigentes.

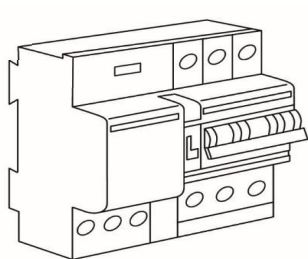


PELIGRO - Peligro de electrocución. Antes de cualquier intervención, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica. ->Asegúrese de que el aparato esté completamente desconectado de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento u otra intervención (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD).

Estos aparatos deben conectarse a una instalación provista de toma de tierra.

El aparato debe conectarse a la red eléctrica interponiendo un interruptor omnipolar que garantice la desconexión de la red, con una separación de contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas de instalación (Fig. 3.4.1).

Fig. 3.4.1



La conexión de tierra (cable amarillo-verde) no debe interrumpirse en ningún caso.

El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el mueble, a la red eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse para evitar cualquier riesgo.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o bienes derivados de una conexión eléctrica incorrecta.

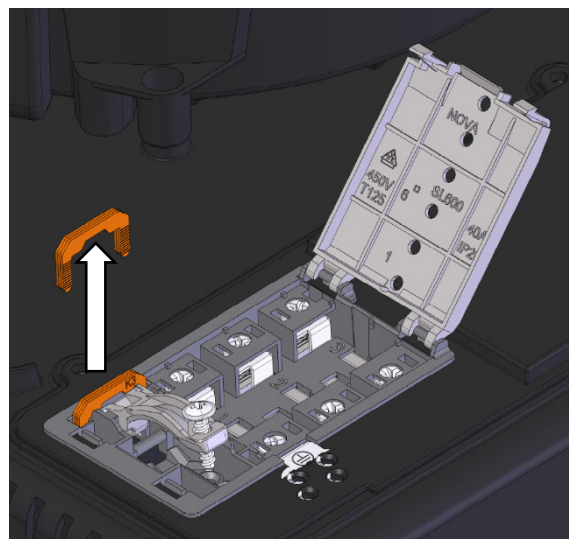
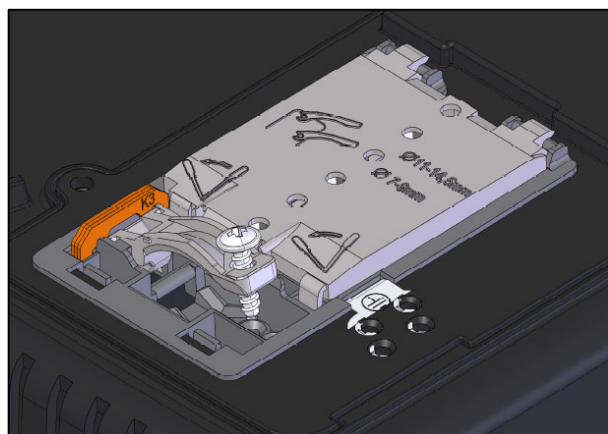
Después de la instalación, debe garantizarse la protección contra el contacto accidental con las partes bajo tensión. La conexión a la red eléctrica debe realizarse mediante una clavija con toma de tierra o un dispositivo de seccionamiento omnipolar con una apertura de contactos de al menos 3 mm.

El cable de alimentación debe colocarse de modo que no toque las partes calientes de la placa de cocción ni otros componentes que puedan dañarlo.

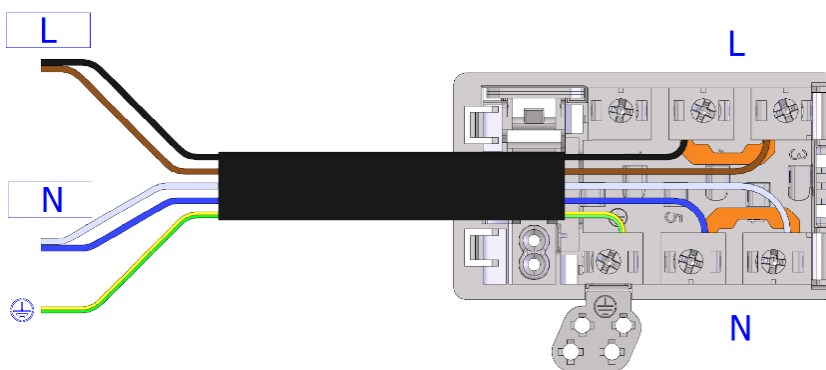
Tipo de conexión	Cable suministrado	Sección del cable suministrado	Cable alternativo	Sección del cable alternativo
SINGLE-PHASE	H05V2V2-F	5x1,5	H05V2V2-F H07RN-F	3x2,5
TWO-PHASE / THREE-PHASE			H07RN-F	5x1,5

En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. El aparato está destinado a estar conectado permanentemente a la red eléctrica.

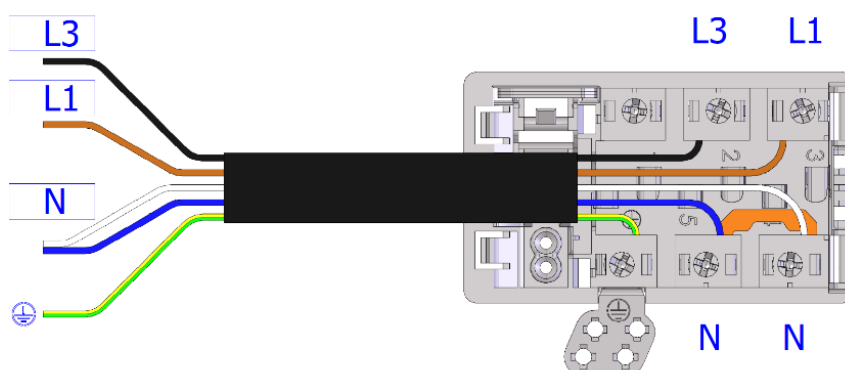
⚠ ADVERTENCIA - Peligro de descarga eléctrica. Una conexión eléctrica incorrecta puede causar lesiones graves o mortales. ->Respete el esquema de conexión de la Fig. 3.4.2. Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas se realicen exactamente como se indica en el esquema antes de alimentar el aparato.

Fig. 3.4.2


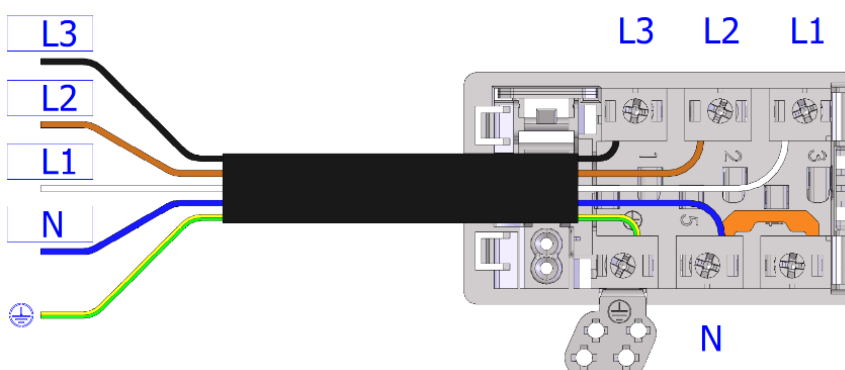
SINGLE-PHASE
 1x32 circuit breaker
 220-240V
 1+N+GND



TWO-PHASE
 2x16 circuit breaker
 220-240V
 2+N+GND



THREE-PHASE
 3x16 circuit breaker
 380-415V
 3+N+GND



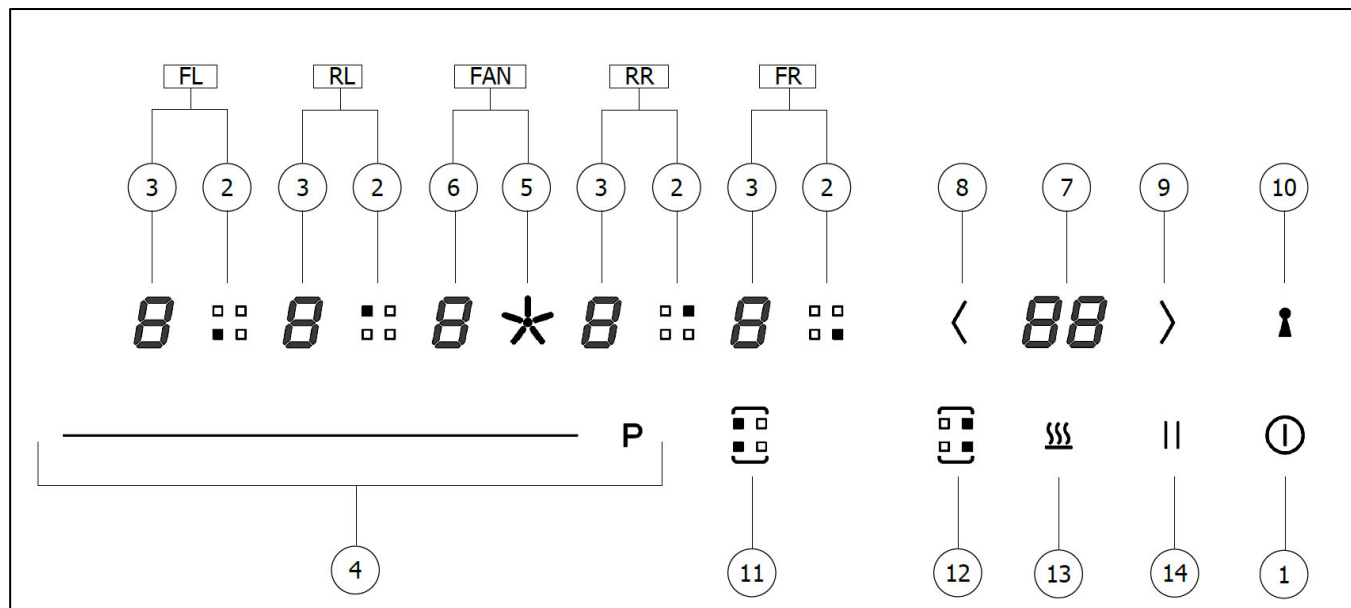
IV.1 DESCRIPCIÓN DE LAPLACA DE INDUCCIÓN CON ASPIRACIÓN

The diagram illustrates the combination of two boosters. On the left, two separate boosters are shown: one labeled '2' with '2600W Booster' and '2200W Max' specifications, and another labeled '1' with '3000W Booster' and '2300W Max' specifications. In the center, a large '1+2' is shown above '3600W Booster' and '3000W Max', with a large '3+4' below it. On the right, a single combined booster is shown, labeled '3' with '2600W Booster' and '2200W Max' specifications, and '4' with '3000W Booster' and '2300W Max' specifications. Arrows point from the two boosters on the left towards the combined booster on the right.

Datos técnicos

Parámetros	Valor		
Tensión de conexión monofásica	220 - 240V 1N		
Tensión de conexión bifásica	220 - 240V 2N		
Tensión de conexión trifásica	380 - 415V 3N		
Frecuencia	50Hz / 60Hz		
Potencia máxima absorbida	7,4 kW Potencia regulable, véase CONFIGURACIÓN DE LA PLACA; Ajuste de potencia.		
Fusible / conexión a red monofásica	1 x 32A		
Fusible / conexión a red bifásica	2 x 16A		
Fusible / conexión a red trifásica	3 x 16A		
Dimensiones (mm) (ancho x fondo x alto)	800 x 520 x 235		
Peso neto (kg)	17,95		
Peso bruto (kg)	23,60		
Placa de cocción:			
Material de la superficie	Vitrocerámica		
Nivel de potencia	1 - 9, P		
Zona de la placa de inducción:	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Consumo energético (Wh/kg)
Zona de cocción delantera izquierda (FL)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zona de cocción delantera derecha (FR)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zona de cocción trasera izquierda (RL)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zona de cocción trasera derecha (RR)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zona de cocción Bridge: Izquierda (FL+RL) / Derecha (FR+RR)	BRIDGE 210x380	3000-3600	181,6
Sistema de aspiración:			
Nivel de potencia	1 - 9, P		
Potencia (W)	180		

IV.1.b PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN CON ASPIRACIÓN



PANEL DE CONTROL (TOUCH CONTROL “TC”)

Teclas táctiles (Touch) / Pantalla

1. ON/OFF de la placa de cocción/sistema de aspiración
2. Selección de zonas de cocción:
 - 2FL → Delantera izquierda
 - 2FR → Delantera derecha
 - 2RL → Trasera izquierda
 - 2RR → Trasera derecha
3. Pantallas de las zonas de cocción:
 - 3FL → Delantera izquierda
 - 3FR → Delantera derecha
 - 3RL → Trasera izquierda
 - 3RR → Trasera derecha
4. Barra de selección:
 - Aumento/Reducción del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración: 1-9, P (Booster)
5. Selección/activación del extractor
6. Pantalla del extractor
7. Pantalla digital del temporizador
8. Reducción del tiempo del temporizador
9. Aumento del tiempo del temporizador
10. Activación de la función “Bloqueo para niños” (Child Lock)
11. Activación de la función “Bridge” lado izquierdo (2FL+2RL)
12. Activación de la función “Bridge” lado derecho (2FR+2RR)
13. Activación de la función “Mantener caliente” (Warming)
14. Activación de la función “Pausa”

IV.2 RECIPIENTES DE COCCIÓN

IV.2.a CALIDAD DE LOS RECIPIENTES

⚠ ATENCIÓN - Requisito de uso. El uso de recipientes no compatibles puede comprometer el funcionamiento correcto de la placa de cocción e impedir su calentamiento. ->Asegúrese de que todos los recipientes sean compatibles con la cocción por inducción y lleven el símbolo de inducción



antes de utilizarlos.

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.

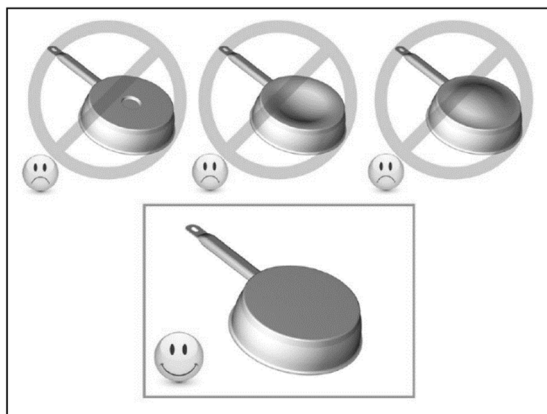
Materiales no adecuados: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

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

Para comprobar si los recipientes son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una sartén colocada sobre una zona de calentamiento por inducción ajustada al nivel mínimo. El agua debe calentarse en pocos segundos.
- Un imán se adhiere al fondo del recipiente.

Algunos recipientes pueden producir ruido cuando se colocan sobre una zona de cocción por inducción. Este ruido no indica ninguna avería del aparato ni afecta al funcionamiento de la cocción.



IV.2.b DIMENSIONES DE LOS RECIPIENTES

El diámetro mínimo recomendado de los recipientes que deben utilizarse es:

Función activa	Diámetro mínimo del recipiente
Zona de cocción individual	Ø 160mm
Zona de cocción "Bridge"	Ø 210mm

El fondo del recipiente no debe invadir nunca la rejilla central.

Para obtener la máxima eficiencia de la placa de cocción, coloque correctamente el recipiente adecuado, centrado con respecto a la zona de cocción marcada en la superficie vitrocerámica.

IV.3 PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Todas las funciones de esta placa de cocción han sido diseñadas para cumplir las normas de seguridad más estrictas.

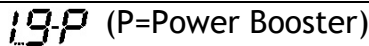
Por este motivo:

- Algunas funciones no se activan o se desactivan automáticamente si no hay recipientes sobre las zonas de cocción o si están mal colocados.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de unos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se realiza (p. ej.: “Encender la placa de cocción” sin “Seleccionar la zona de cocción” y la “Temperatura de funcionamiento”).
- En caso, por ejemplo, de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato porque se encuentra en fase de enfriamiento; en la pantalla de las zonas de cocción aparece el símbolo “H” para indicar esta fase.

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

IV.3.a PANTALLA DE LA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción se indica:

Zona de cocción encendida	
Niveles de potencia	
Visualización del calor residual	
Detección de recipiente	
Función Bridge activa	
Función Warming activa	
Función Pausa	

IV.3.b CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

➤ **Detección permanente de recipientes:**

La placa se activa únicamente cuando hay recipientes sobre las zonas de cocción.

Si no se coloca un recipiente adecuado sobre la zona de cocción activada, se interrumpe el suministro de potencia a dicha zona y la pantalla correspondiente parpadea mostrando  .

Si en 30 segundos no se detecta un recipiente adecuado, la zona de calentamiento se apaga automáticamente y en todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo  .

También al retirar el recipiente, el símbolo  aparece inmediatamente.

➤ **Apagado de seguridad:**

Por razones de seguridad, cada zona de cocción tiene un tiempo máximo de funcionamiento que depende del nivel de potencia ajustado (temporizador predeterminado).

➤ **Visualización del calor residual:**

 **ATENCIÓN - Peligro de quemaduras.** El indicador de calor residual “H” señala que la zona de cocción aún está caliente. ->No toque la zona de cocción mientras se muestre el símbolo “H”.

Al apagar una o varias zonas de cocción, la presencia de calor residual se señala mediante una indicación visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, con el símbolo  . Durante este periodo de señalización, el sistema de refrigeración de la electrónica permanece en funcionamiento.

➤ **Señal acústica(Beep)**

Señal acústica de activación de funciones.

33

IV.3.d FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

Antes de seleccionar cualquier función, es necesario activar la zona deseada.

➤ Encendido / Apagado

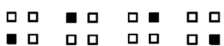
La placa de cocción con aspiración se enciende tocando la tecla  ON/OFF (1) durante unos segundos; se emitirá una breve señal acústica (buzzer).

En todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo . Si no se realiza ninguna operación, la placa de inducción se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Para apagar, toque la tecla  ON/OFF (1).

Todas las zonas de cocción dejarán de suministrar potencia y la aspiración, si estaba activa, seguirá funcionando a la velocidad mínima durante 5 minutos antes de detenerse. Las instrucciones relativas al módulo de aspiración se indican en la sección correspondiente.

➤ Selección de las zonas de cocción

Toque la tecla de selección (2)  correspondiente a la zona de cocción deseada.

➤ Nivel de potencia: aumentar/disminuir

La placa dispone de 9 niveles de potencia.

Toque y deslice los dedos a lo largo de la Barra de selección (4) para aumentar o reducir:

→ hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

← hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El ajuste puede realizarse deslizando el dedo por la Barra de selección (4), manteniendo el contacto, o seleccionando directamente un nivel de potencia fijo.

El nivel de potencia seleccionado se mostrará parpadeando en la pantalla de la zona de cocción (3) durante unos 5 segundos; después, el sistema saldrá automáticamente del modo de ajuste.

Nota: La potencia solo puede ajustarse durante este intervalo de 5 segundos.

Al ajustar una zona de cocción al nivel 0, el suministro de potencia a la zona se interrumpe inmediatamente. Si todas las zonas de cocción están ajustadas a "0", la placa de inducción se apagará automáticamente después de 30 segundos de inactividad.

➤ Función Booster “P” (Nivel potenciado)

La placa de cocción dispone de un nivel de potencia adicional (Booster, por encima del nivel 9) que permanece activo durante 5 minutos; posteriormente, la potencia vuelve al nivel inferior (9).

Esta función es útil para calentar o hervir una gran cantidad de agua.

Para activar la función Booster, seleccione primero la zona de cocción deseada y, a continuación, pulse la tecla “P” . La zona entrará en modo BOOST y en la pantalla correspondiente (3) parpadeará el símbolo “P”. Después de unos 5 segundos, el ajuste se confirma y el parpadeo se detiene.

En el mismo lado, la prioridad viene determinada por la última zona de cocción en la que se haya realizado un ajuste. El sistema distribuye automáticamente los niveles respetando la potencia máxima disponible.

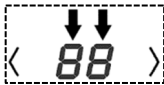
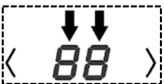
 **ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras.** El uso de la función Booster para cocinar con aceite o grasa puede provocar su sobrecalentamiento e ignición. -> Utilice la función Booster exclusivamente para calentar agua. No utilice la función Booster para cocinar con aceite o grasa.

➤ Función Bloqueo para niños

El bloqueo para niños es una función destinada a proteger la placa frente a operaciones no deseadas, por ejemplo por parte de niños.

Activación:

Durante el funcionamiento, o mientras todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración muestren el símbolo , o con la placa de inducción apagada, mantenga pulsada la tecla

 Bloqueo para niños (10) durante 3 segundos para activar el bloqueo de los mandos. Se emitirá una breve señal acústica (buzzer) y la pantalla del temporizador (7)  mostrará “Lo”. La indicación permanecerá visible unos 5 segundos y después desaparecerá. Al pulsar cualquier tecla, la pantalla del temporizador (7)  volverá a mostrar “Lo” durante 5 segundos.

Desactivación:

Si se mantiene pulsada la tecla  Bloqueo para niños (10) durante 3 segundos mientras el aparato está bloqueado, la placa de inducción se desbloquea y se emite una señal acústica prolongada.

Después de activar el bloqueo para niños, solo permanecen activas la tecla  ON/OFF y la tecla

 Bloqueo para niños (10). En esta condición, el bloqueo permanece activo hasta que se desactive manualmente.

➤ **Función “Mantener caliente”**

Esta función permite mantener calientes, a una temperatura constante, los alimentos ya cocinados.

Activación:

Encienda la placa de cocción con la tecla **① ON/OFF (1)**, elija la zona     y seleccione la tecla .

Cada zona de cocción admite la función de mantenimiento en caliente , con tres niveles de temperatura seleccionables mediante la tecla correspondiente. En la pantalla de la zona de cocción aparecerá el nivel elegido.



Nivel 1: función de fusión o descongelación (40 ± 10 °C)



Nivel 2: función de mantenimiento en caliente (70 ± 10 °C)



Nivel 3: función de cocción lenta (90 ± 10 °C)

Nota: incluso en modo de mantenimiento en caliente, las funciones de temporizador y las demás funciones del aparato permanecen activas.

Desactivación:

Cuando la zona de cocción esté en modo de mantenimiento en caliente, seleccione la zona correspondiente y pulse la tecla  varias veces hasta que en la pantalla de dicha zona aparezca el valor “0”.

➤ **Función Pausa**

La función Pausa suspende cualquier función activa en la placa, llevando la potencia de cocción a 0. Durante el funcionamiento normal del producto, pulse la tecla Pausa  (14) para interrumpir simultáneamente el calentamiento de todas las zonas de cocción. Todas las pantallas mostrarán el símbolo .

Al pulsar de nuevo la tecla Pausa  (14), todas las pantallas parpadearán. A continuación, al pulsar cualquier tecla excepto Pausa  y ON/OFF **①**, se restablecerán los ajustes de cocción que estaban activos anteriormente.

Si el modo Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa se apagará automáticamente.

Notas:

1. Cuando la función Pausa está activada, se suspenden todas las funciones de temporizador y el suministro de potencia (incluidos el temporizador de 5 minutos de la función Booster en modo P, el temporizador manual, el temporizador automático y las señales acústicas).
2. Cuando la placa de cocción está encendida pero no hay ninguna zona de cocción activa, la función Pausa no puede activarse.
3. La función Pausa no suspende la aspiración.

➤ Temporizador independiente

La función Temporizador independiente es una cuenta atrás. Para activarla, encienda la placa, active una zona de cocción y espere a que deje de parpadear la indicación de la zona.

Pulse la tecla < o > en la pantalla digital del temporizador. Al finalizar el tiempo ajustado, se emitirá una señal acústica durante 30 segundos, sin apagar la zona de cocción.

Esta función no puede ajustarse si la zona de cocción no está en funcionamiento.

➤ Temporizador de apagado de la zona de cocción

✓ Zona de cocción individual

Para ajustar la función, seleccione y active la zona de cocción correspondiente y pulse la tecla < o la tecla > en un plazo de 5 segundos (mientras parpadea la pantalla digital).

El punto decimal de la esquina inferior derecha de la pantalla digital de la zona de cocción parpadeará, confirmando la asociación del temporizador con la zona seleccionada.

Al finalizar el tiempo ajustado, la zona de cocción correspondiente se apagará y se emitirá una señal acústica durante 30 segundos. La pantalla digital del temporizador parpadeará mostrando "0"; al pulsar cualquier tecla se interrumpirá la alarma.

✓ Varias zonas de cocción

Durante el funcionamiento del aparato es posible ajustar simultáneamente un tiempo de cocción para cada zona. Al alcanzarse el tiempo programado, la zona correspondiente interrumpe automáticamente el suministro de potencia y se emite una señal acústica (buzzer) durante 30 segundos. Al pulsar cualquier tecla del aparato durante esos 30 segundos, se interrumpe la señal acústica.

Para ajustar la función, seleccione y active la zona de cocción correspondiente y pulse la tecla < o la tecla > en un plazo de 5 segundos (mientras parpadea la pantalla digital).

El punto decimal de la esquina inferior derecha de la pantalla digital de la zona de cocción parpadeará, confirmando la asociación del temporizador con la zona seleccionada.

El tiempo predeterminado del temporizador en modo manual es de 00 minutos. Al finalizar el ajuste, el punto decimal de la esquina inferior derecha de la pantalla del temporizador permanecerá encendido para indicar que el temporizador está activo y programado.

Notas:

1. Cuando hay varios temporizadores ajustados simultáneamente, tiene prioridad de visualización el que esté más próximo a finalizar. Para ver los demás temporizadores ajustados, seleccione la zona de cocción y aparecerá el tiempo restante en la pantalla.
2. Si la zona de cocción no está en funcionamiento, no es posible ajustar funciones de temporizador.
3. La aspiración también puede programarse con la función de temporizador siguiendo el mismo procedimiento de funcionamiento que la placa de inducción.

➤ **Temporizador predeterminado:**

Si no se ajusta una duración específica para una zona de cocción, se activará automáticamente la función de temporización predeterminada para todas las zonas. La duración del temporizador predeterminado se determina según el nivel de potencia ajustado y la zona correspondiente se apagará automáticamente al alcanzarse el tiempo establecido.

A continuación se indican los temporizadores predeterminados de apagado automático y el temporizador manual para cada nivel de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado (minutos)	360	360	360	180	180	180	120	120	120
Temporizador manual (minutos)	1-99								

➤ **Función Bridge (Puente)**

Esta función permite utilizar simultáneamente dos zonas de cocción formando una única zona con el mismo nivel de potencia.

Esta función permite una cocción uniforme con recipientes de gran tamaño.

La función está disponible en todas las zonas de cocción:

2FL + 2RL

2FR + 2RR

Activación:

Para activar la función Bridge izquierda, mantenga pulsada la tecla correspondiente  durante 3 segundos.

La pantalla de la zona de cocción Delantera Izquierda (3FL) muestra el símbolo , mientras que la pantalla de la zona Trasera Izquierda (3RL) muestra "0" y es posible ajustar el nivel de potencia mediante el slider de la zona Trasera Izquierda (3RL).

Para activar la función Bridge derecha, mantenga pulsada la tecla correspondiente  durante 3 segundos.

La pantalla de la zona de cocción Delantera Derecha (3FR) muestra el símbolo , mientras que la pantalla de la zona Trasera Derecha (3RR) muestra "0" y es posible ajustar el nivel de potencia mediante el slider de la zona Trasera Derecha (3RR).

Nota: En modo "zona Bridge" también puede utilizarse la función "Mantener caliente" (Warming) con 3 niveles de temperatura (véase el capítulo dedicado a esta función).

Desactivación:

Cuando se ajusta el nivel "0", el modo no se desactiva automáticamente; para salir de la función es necesario mantener pulsada la tecla Zona Bridge (izquierda o derecha),  o , durante 3 segundos.

Nota: durante la función Bridge, las zonas de cocción se consideran una única área de cocción y, por tanto, si está activo el Temporizador de las zonas de cocción, al finalizar provocará el apagado automático de ambas zonas.

➤ Tabla de potencia

Los siguientes ajustes de cocción son meramente orientativos.

Los ajustes reales dependen de varios factores: en primer lugar, de los recipientes utilizados; en segundo lugar, de la cantidad de alimentos que se vayan a preparar.

Se recomienda determinar los ajustes más adecuados en función de los resultados reales durante la cocción.

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso recomendado
Máxima	Booster	Calentar rápidamente	Ideal para elevar rápidamente la temperatura de los alimentos hasta una ebullición rápida, en el caso del agua, o para calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír productos congelados y hervir rápidamente
Alta	7-8	Dorar, sofreír, hervir, asar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener una ebullición intensa, cocinar y asar a la parrilla (duración breve, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar, cocinar, estofar, sofreír, asar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener una ebullición suave, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media	4-5	Cocinar, estofar, sofreír, asar a la parrilla	Ideal para estofar, mantener una ebullición suave, cocinar (duración prolongada). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej., agua, vino, caldo, leche), mantecar la pasta
	2-3	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej., agua, vino, caldo, leche)
Baja	1-2	Fundir, descongelar, mantener caliente, mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, fundir delicadamente chocolate y descongelar productos de pequeño tamaño
	1	Fundir, descongelar, mantener caliente, mantecar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados, mantener a temperatura platos de servicio y mantecar risottos
Apagado	0	Ninguna, placa de cocción apagada	Placa de cocción en modo stand-by o apagada (posible presencia de calor residual al finalizar la cocción, indicado con H)

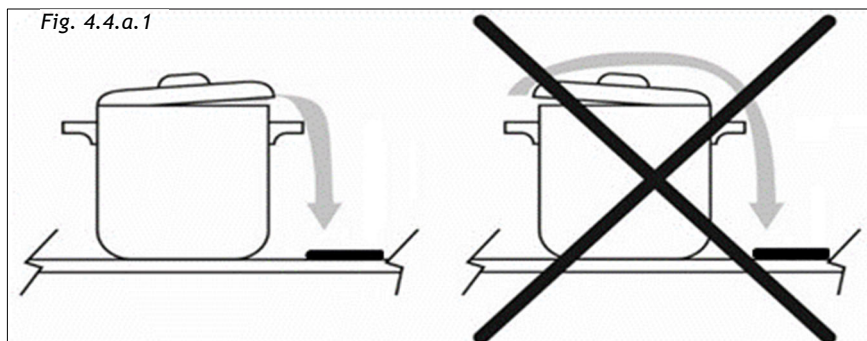
Consejos decocción:

1. Reduzca el nivel de potencia cuando los alimentos alcancen la ebullición.
2. El uso de una tapa reduce los tiempos de cocción y el consumo de energía.
3. Comience calentando a un nivel de potencia alto; cuando los ingredientes estén bien calientes, reduzca el nivel de potencia y continúe la cocción.

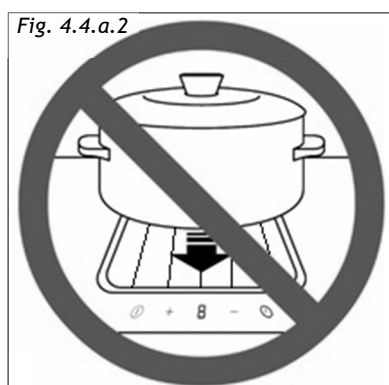
IV.4 ASPIRACIÓN

IV.4.a INDICACIONES PRELIMINARES

Para favorecer una mejor aspiración de los humos de cocción, procure que estos salgan por el lado más próximo a la zona de aspiración (Fig. 4.4.a.1).



No coloque ningún objeto sobre la rejilla central de aspiración ni sobre el panel de control (Touch Control «TC») (Fig. 4.4.a.2).



IV.4.b FUNCIONAMIENTO DE LA ASPIRACIÓN

➤ Encendido del sistema de aspiración:

Encienda la placa de cocción tocando la tecla ① ON/OFF(1) durante unos segundos y, a continuación, pulse la tecla de selección ★ (5FAN).

La pantalla digital de aspiración  (6FAN) parpadeará mostrando "0".

➤ Velocidad (potencia) de aspiración:

El extractor dispone de 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración.

Toque y deslice los dedos a lo largo de la Barra de selección (4) para aumentar o reducir:

→ hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

← hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia ajustado se mostrará en la pantalla de aspiración (6FAN)

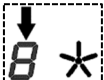
Después de seleccionar la velocidad, la pantalla de aspiración (6FAN)  parpadeará durante 5 segundos y el ajuste se confirmará automáticamente; alternatively, puede confirmarse inmediatamente pulsando de nuevo la tecla de selección (5FAN) ★ .

➤ **Función Booster “P” (Aspiración potenciada)**

El extractor dispone de un nivel de potencia adicional (Booster, por encima del nivel 9).

El extractor funcionará a la velocidad adicional (Booster) durante 5 minutos y después pasará automáticamente al nivel 9.

Para activar la función Booster, deslice los dedos por la Barra de selección (4) más allá del nivel 9 hasta “P”.

El nivel Booster se indica en la Pantalla de aspiración (6FAN)  con el símbolo **P**

➤ **Apagado del sistema de aspiración:**

Cuando el extractor esté en funcionamiento, ajústelo al nivel 0 para apagarlo; alternatively, pulse dos veces la tecla  ON/OFF para apagarlo inmediatamente.

➤ **Funcionamiento automático**

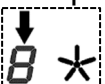
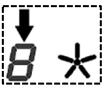
Al activar esta función, el aparato se encenderá a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción utilizado en las zonas de cocción.

Cuando se apagan las zonas de cocción, el aparato adapta su velocidad de aspiración, reduciéndola progresivamente para eliminar los olores y vapores residuales.

En modo automático, basta con encender la zona de cocción y la campana regulará automáticamente la velocidad de aspiración. En el primer encendido, la campana está configurada de fábrica en modo manual; en los encendidos posteriores se mantendrá el último modo de funcionamiento ajustado.

Activación:

Durante el funcionamiento del aparato, mantenga pulsada durante 3 segundos la tecla de selección de aspiración  (5FAN). Transcurrido este tiempo, en la pantalla digital de aspiración (6FAN)

 aparecerá la letra **A**, que parpadeará durante 5 segundos. Al finalizar el parpadeo, se activará el modo automático. La velocidad de aspiración se regulará automáticamente en función del nivel de calentamiento de la placa de inducción. En modo automático, en la pantalla de aspiración (6FAN)  se muestra únicamente la letra **A**; no se muestran los demás niveles de velocidad.

En modo automático del extractor, al pulsar la tecla  ON/OFF la pantalla muestra la letra **A** parpadeando, lo que indica que el modo automático permanece activo.

Al pulsar de nuevo la tecla  ON/OFF, el sistema se apaga por completo.

Desactivación:

Cuando la aspiración esté en modo automático, mantenga pulsada la tecla  (5FAN) durante 3 segundos.

La pantalla digital pasará entonces a mostrar el modo de funcionamiento actual, indicando que se ha salido correctamente del modo automático.

Correspondencia de los niveles de aspiración en modo automático:

Nivel máximo de las zonas de cocción	Nivel de aspiración
1	2
2	2
3	5
4	5
5	5
6	8
7	8
8	9
9	9
P	P
Nivel 1 - Función "Mantener caliente" (equivalente al nivel de potencia 1)	2
Nivel 2 - Función "Mantener caliente" (equivalente al nivel de potencia 8)	9
Nivel 3 - Función "Mantener caliente" (equivalente al nivel de potencia 8)	9

➤ **Función de apagado retardado regulable**

Esta función garantiza la aspiración de posibles olores y vapores residuales. Después de finalizar la cocción y apagar la placa, el ventilador continúa funcionando.

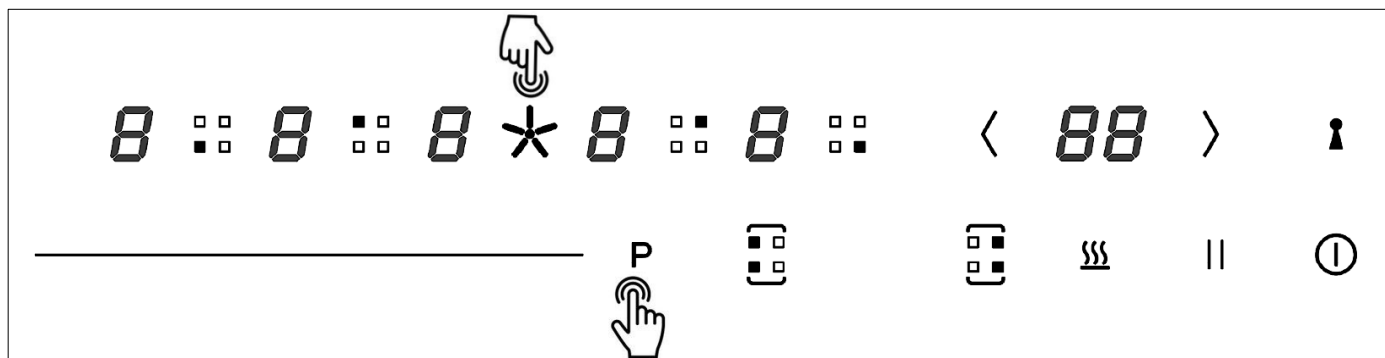
-> Cuando la aspiración está en modo manual, al pulsar la tecla de apagado, el dispositivo seguirá funcionando a la velocidad mínima durante 5 minutos; durante este periodo la pantalla digital parpadeará mostrando "1". Transcurridos los 5 minutos, la aspiración se detendrá por completo.

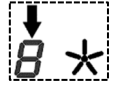
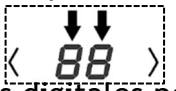
-> Cuando la aspiración está en modo automático, al pulsar la tecla de apagado el dispositivo se apagará. A continuación seguirá funcionando a la velocidad mínima durante 5 minutos; durante este periodo la pantalla digital parpadeará mostrando **A**. Transcurridos los 5 minutos, la aspiración se detendrá por completo.

Es posible programar un tiempo de apagado retardado y un nivel de aspiración durante dicho tiempo distintos de los valores predeterminados indicados anteriormente.

✓ **Programación de un tiempo de apagado retardado:**

Toque la tecla ① ON/OFF (1) durante unos segundos; se emitirá una breve señal acústica (buzzer). En todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo . En un plazo de 60 segundos, siga los pasos indicados a continuación para ajustar la duración deseada. -> Mantenga pulsadas simultáneamente durante más de 2 segundos las teclas mostradas en la figura siguiente.



En este punto, la pantalla digital de aspiración (6FAN)  parpadea mostrando "5", mientras la pantalla del temporizador (7)  muestra "05" fijo (el ajuste predeterminado es 5 minutos); todas las demás pantallas digitales permanecen apagadas.

-> Pulse la tecla < o > para aumentar o disminuir el tiempo.

-> Toque de nuevo simultáneamente (sin mantener pulsadas) las teclas < + > para guardar el valor ajustado.

-> Automáticamente, todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración dejarán de mostrar el símbolo .

-> En este punto, la placa puede utilizarse normalmente o apagarse.

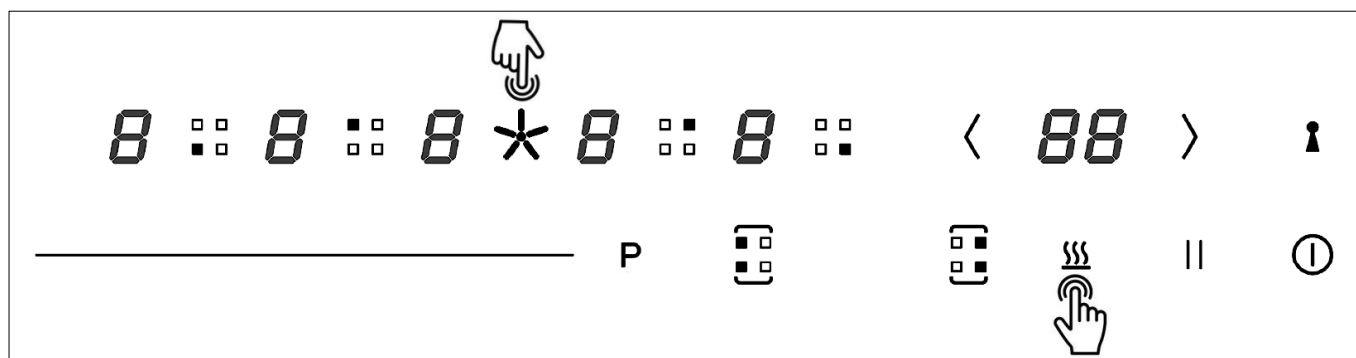
Notas:

1. Si durante la configuración no se guardan el valor de tiempo o el modo de apagado, al salir del procedimiento la placa vuelve a los ajustes anteriores.
2. Si el valor de tiempo se ha guardado, permanece memorizado incluso después del apagado o de una interrupción de la alimentación.
3. Durante la configuración, al pulsar la tecla de apagado ① todas las pantallas se ponen inmediatamente a cero y el sistema pasa al estado de apagado.

✓ **Programación del nivel de aspiración durante el tiempo de apagado retardado:**

Toque la tecla ① ON/OFF (1) durante unos segundos; se emitirá una breve señal acústica (buzzer). En todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo . En un plazo de 60 segundos, siga los pasos indicados a continuación para ajustar el nivel de aspiración deseado.

-> Mantenga pulsadas simultáneamente durante más de 2 segundos las teclas mostradas en la figura siguiente.



En este punto, en la pantalla de aspiración  (6FAN) aparece la letra “P” parpadeando, mientras el dígito situado más a la derecha de la pantalla del temporizador (7), de dos dígitos, muestra “1” fijo  (ajuste predeterminado: nivel 1); todos los demás dígitos permanecen apagados.

-> Pulse las teclas < + > para aumentar o disminuir el nivel de aspiración (el número máximo de niveles disponibles está comprendido entre 1 y P).

-> Toque de nuevo simultáneamente (sin mantener pulsadas) las teclas < + > para guardar el valor ajustado.

-> Automáticamente, todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración dejarán de mostrar el símbolo .

-> En este punto, la placa puede utilizarse normalmente o apagarse.

Notas:

1. Si durante la configuración no se guardan los niveles o el modo de apagado, al salir del procedimiento se perderán todos los ajustes.
2. Si el nivel se ha guardado, permanece memorizado incluso después del apagado o de una interrupción de la alimentación.
3. Durante la configuración, al pulsar la tecla de apagado todas las pantallas se ponen inmediatamente a cero y el sistema pasa al estado de apagado.

➤ **Temporizador de aspiración**

Es posible ajustar un temporizador de aspiración como el de la zona de cocción siguiendo el mismo procedimiento de funcionamiento que la placa de inducción (véase el capítulo **Temporizador de apagado de la zona de cocción**).

La función también puede activarse aunque todas las zonas de cocción estén apagadas.

➤ Aviso de mantenimiento de los filtros

Esta función está programada para avisar cuando es necesario realizar el mantenimiento:

Filtro antigrasa: cada 30 horas

Filtro antiolorLong-Life: cada 120 horas

Esta función puede desactivarse siguiendo los procedimientos indicados a continuación.

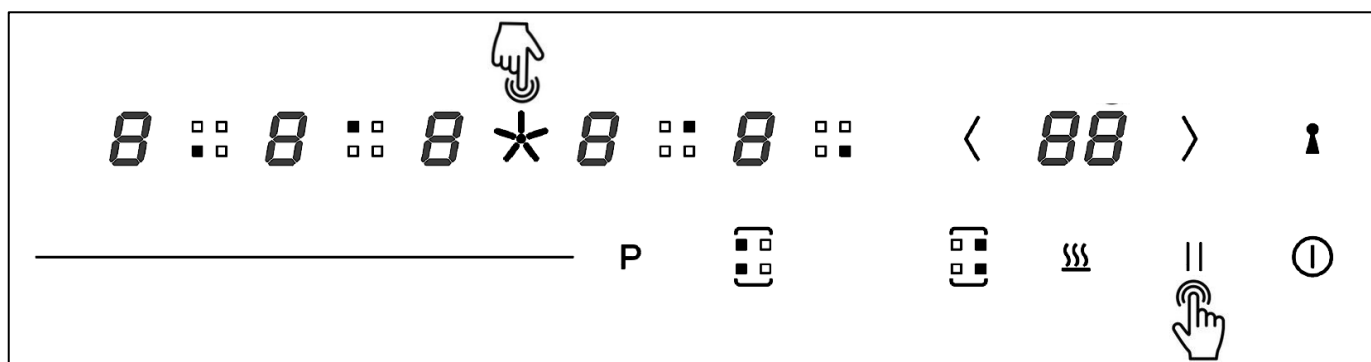
El aviso del filtro antiolor se mostrará incluso si el aparato no está instalado en modo filtrante: en este caso, realice la limpieza normal del filtro antigrasa y restablezca el aviso.

Desactivación /Activación:

Toque la tecla  ON/OFF (1) durante unos segundos; se emitirá una breve señal acústica (buzzer).

En todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo .

En un plazo de 60 segundos, siga los pasos indicados a continuación para activar o desactivar la función.



En este punto, en la pantalla de aspiración  (6FAN) aparece el número “5” parpadeando, mientras el dígito situado más a la derecha de la pantalla del temporizador (7), de dos dígitos, muestra “1”  (valor predeterminado que indica que la función está activada); todos los demás dígitos permanecen apagados.

-> Pulse la tecla < o > para modificar el ajuste; seleccionando “0” se desactiva la función (solo se permiten los valores 0=desactivada y 1=activada).

-> Toque de nuevo simultáneamente (sin mantener pulsadas) las teclas < + > para guardar el valor ajustado.

-> Automáticamente, todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración dejarán de mostrar el símbolo .

-> En este punto, la placa puede utilizarse normalmente o apagarse.

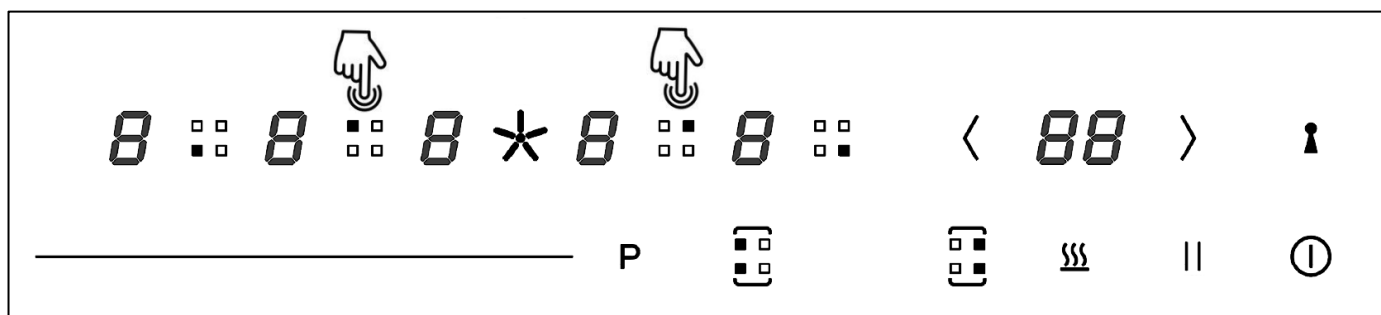
✓ Filtro antigrasa

Durante el funcionamiento, el sistema acumula el tiempo total de uso de la aspiración.

Cuando el tiempo acumulado de funcionamiento de la aspiración supera las 30 horas, se activa la función de recordatorio del filtro antigrasa: en la pantalla digital de las zonas de cocción 3RL y 3RR

  aparecen parpadeando dos guiones horizontales , mientras la señal acústica emite un aviso durante 30 segundos y después se interrumpe; posteriormente la indicación permanece encendida .

El aviso permanece activo hasta que el usuario pulsa simultáneamente las teclas de selección de las zonas de cocción 2RL y 2RR para efectuar el restablecimiento:



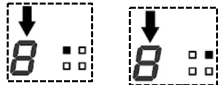
En este punto, los dos guiones horizontales desaparecen de la pantalla de las zonas de cocción 3RL y 3RR, el sistema vuelve a la visualización normal, los indicadores dejan de parpadear y se apagan; además, el temporizador acumulativo se pone a cero y el recuento se reanuda en el siguiente inicio de la aspiración.

Notas:

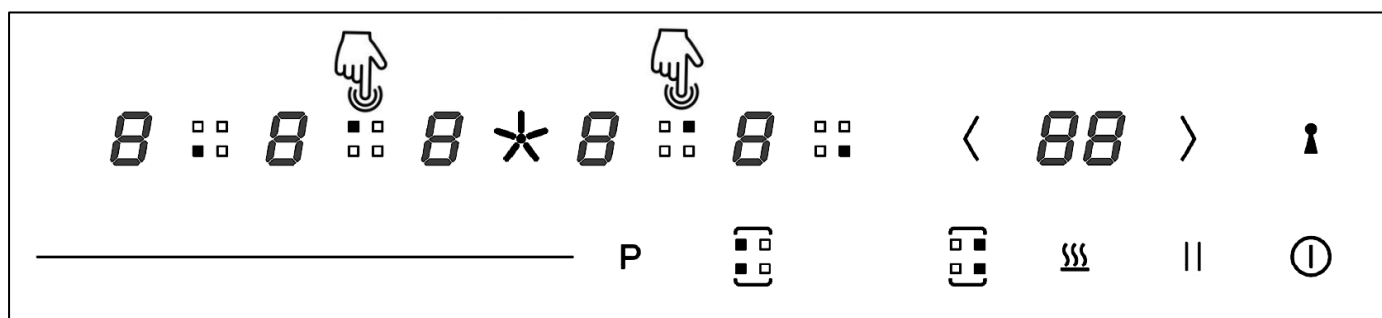
1. La señal acústica se emite únicamente la primera vez que aparece el aviso; posteriormente se mostrará solo la indicación visual.
2. Cuando está activo el aviso del filtro, la pantalla de aspiración muestra únicamente la información de aviso y no los ajustes normales de funcionamiento; no obstante, el funcionamiento efectivo del aparato se mantiene.

✓ Filtro antiolor Long-Life

Durante el funcionamiento, el sistema acumula el tiempo total de uso de la aspiración.

Cuando el tiempo acumulado de funcionamiento de la aspiración supera las 120 horas, se activa la función de recordatorio del filtro antiolor Long-Life: en la pantalla digital de las zonas de cocción 3RL y 3RR  aparecen parpadeando dos líneas verticales **||**, mientras la señal acústica emite un aviso durante 30 segundos y después se interrumpe; posteriormente la indicación permanece encendida **||**.

El aviso permanece activo hasta que el usuario pulsa simultáneamente las teclas de selección de las zonas de cocción 2RL y 2RR para efectuar el restablecimiento:



En este punto, las dos líneas verticales desaparecen de la pantalla de las zonas de cocción 3RL y 3RR, el sistema vuelve a la visualización normal, los indicadores dejan de parpadear y se apagan; además, el temporizador acumulativo se pone a cero y el recuento se reanuda en el siguiente arranque del motor.

Notas:

1. En el uso real, incluso en caso de desconexión completa de la alimentación o reinicio del sistema, el recuento acumulativo del motor almacenado en el chip de la placa de control no puede interrumpirse, suspenderse ni ponerse a cero. El restablecimiento manual solo es posible pulsando simultáneamente las teclas de selección de las zonas de cocción 2RL y 2RR; cualquier otra operación está prohibida. Además, el estado del recuento anterior debe mantenerse en memoria.
2. Cuando está activo el aviso del filtro antiolor Long-Life, la pantalla de aspiración muestra únicamente el mensaje de aviso  y no los modos de funcionamiento normales (puesto que la pantalla está dedicada a la señalización de la alarma); no obstante, el funcionamiento efectivo del aparato permanece inalterado.
3. La señal acústica se emite únicamente la primera vez que aparece el aviso; posteriormente se mostrará solo la indicación visual.

V MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



PELIGRO - Peligro de electrocución. Antes de cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. ->Asegúrese de que el aparato esté completamente desconectado de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento u otra intervención (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD).

V.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN CON ASPIRACIÓN

Apague el aparato antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras. Limpiar el vidrio cuando todavía está caliente puede causar quemaduras. ->Espere a que el vidrio se haya enfriado completamente antes de limpiar el aparato.

Elimine las manchas ligeras con un paño húmedo y detergente lavavajillas diluido en un poco de agua. A continuación, aclare con agua fría y seque cuidadosamente la superficie.

Deben evitarse por completo los detergentes muy corrosivos o abrasivos y los utensilios de limpieza que puedan causar arañazos.

No utilice nunca equipos de limpieza a presión ni a vapor.

No utilice objetos que puedan rayar el vidrio vitrocerámico.

Asegúrese de que el recipiente esté seco y limpio. Asegúrese de que no haya granos de polvo sobre la placa vitrocerámica ni sobre el recipiente. Deslizar recipientes ásperos rayará la superficie.

⚠ ATENCIÓN - Peligro de daños materiales. Los derrames de azúcar, mermelada, gelatina o sustancias similares pueden dañar la superficie de la placa de cocción. ->Elimínelos inmediatamente para evitar daños en la superficie.

⚠ ADVERTENCIA - Peligro debido a sustancias químicas. El uso de determinados productos químicos de limpieza puede dañar la superficie de vidrio y provocar reacciones químicas peligrosas. ->Consulte la lista siguiente y no utilice los productos indicados.

Productos que contengan cloruros, especialmente los que contengan ácido clorhídrico;

Productos a base de halogenuros;

Productos a base de peróxido de hidrógeno;

Lejías a base de ácido hipocloroso;

Productos agresivos que contengan ácidos;

Detergentes que contengan polvo abrasivo;

Productos para la limpieza de la plata;

Detergentes cuya composición química se desconozca;

Estropajos, cepillos o discos abrasivos;

Paños ásperos o papel rugoso;

Utensilios que se hayan utilizado previamente para limpiar otros metales o aleaciones.

Limpieza ordinaria

No deje que se acumule suciedad en las superficies exteriores e interiores del aparato.

La limpieza ordinaria debe realizarse antes de que se produzca una acumulación excesiva de suciedad que pueda causar fenómenos abrasivos.

Antes de realizar las operaciones de lavado, es necesario eliminar las posibles partículas de polvo mediante aire o aspiración para evitar que rocen la superficie.

Cuando se haya utilizado agua como medio de limpieza o aclarado, especialmente en zonas con una elevada presencia de cal, se recomienda secar la superficie para evitar la aparición de manchas.

Para evitar contaminaciones causadas por partículas de hierro, asegúrese de que los utensilios elegidos para la limpieza no se hayan utilizado previamente con otros metales o aleaciones.

Los materiales destinados a la limpieza de productos de acero inoxidable deben reservarse exclusivamente para este fin.

Debe prestarse especial atención al filtro antigrasa, cuya función es retener las partículas grasas contenidas en los vapores, y a la bandeja situada debajo, cuya función es recoger la grasa que pueda gotear del filtro antigrasa, la condensación o los líquidos derramados accidentalmente en su interior a través de la rejilla central.

La rejilla central, el filtro antigrasa y la bandeja de recogida de condensación pueden lavarse:

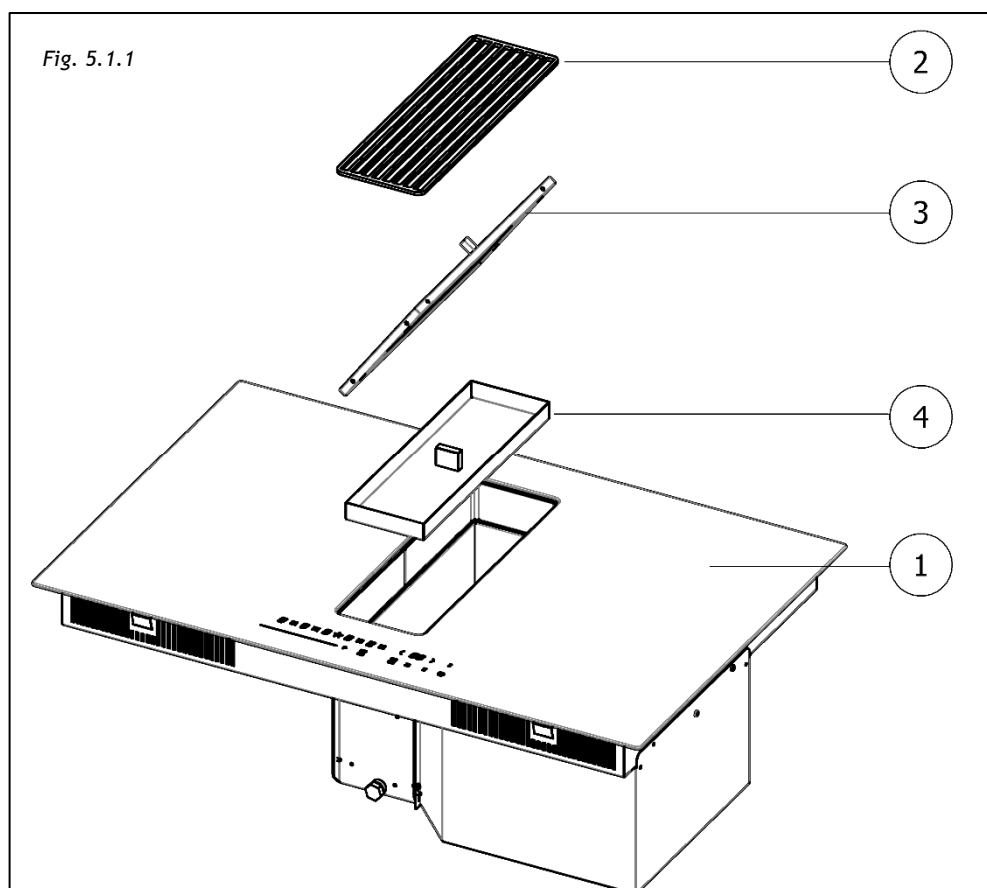
- a mano, con agua caliente y detergente neutro;
- en el lavavajillas, utilizando pastillas/detergentes líquidos de fórmula delicada o ecológica (las pastillas multifunción agresivas oxidan el aluminio), a una temperatura no superior a 50 °C.

El filtro antigrasa debe lavarse cuando aparezca el aviso correspondiente o al menos una vez al mes (como se ha descrito anteriormente). El filtro puede decolorarse después de algunos lavados. Esto es normal y no significa que haya perdido eficacia.

Para realizar el mantenimiento del filtro antigrasa y de la bandeja situada debajo, es indispensable retirarlos del aparato.

Para retirar el filtro antigrasa y la bandeja, proceda como se muestra en la Fig.5.1.1:

- > Actúe desde la parte superior de la placa de cocción (1)
- > Retire la rejilla central (2)
- > Sujete el filtro antigrasa por el pomo y extráigalo (3)
- > Retire la bandeja de recogida de condensación (4)



Después de realizar estas operaciones, podrán limpiarse todos los componentes retirados. Una vez finalizada la limpieza, los componentes deben secarse y volver a colocarse realizando las operaciones indicadas anteriormente (Fig.5.1.1) en orden inverso.

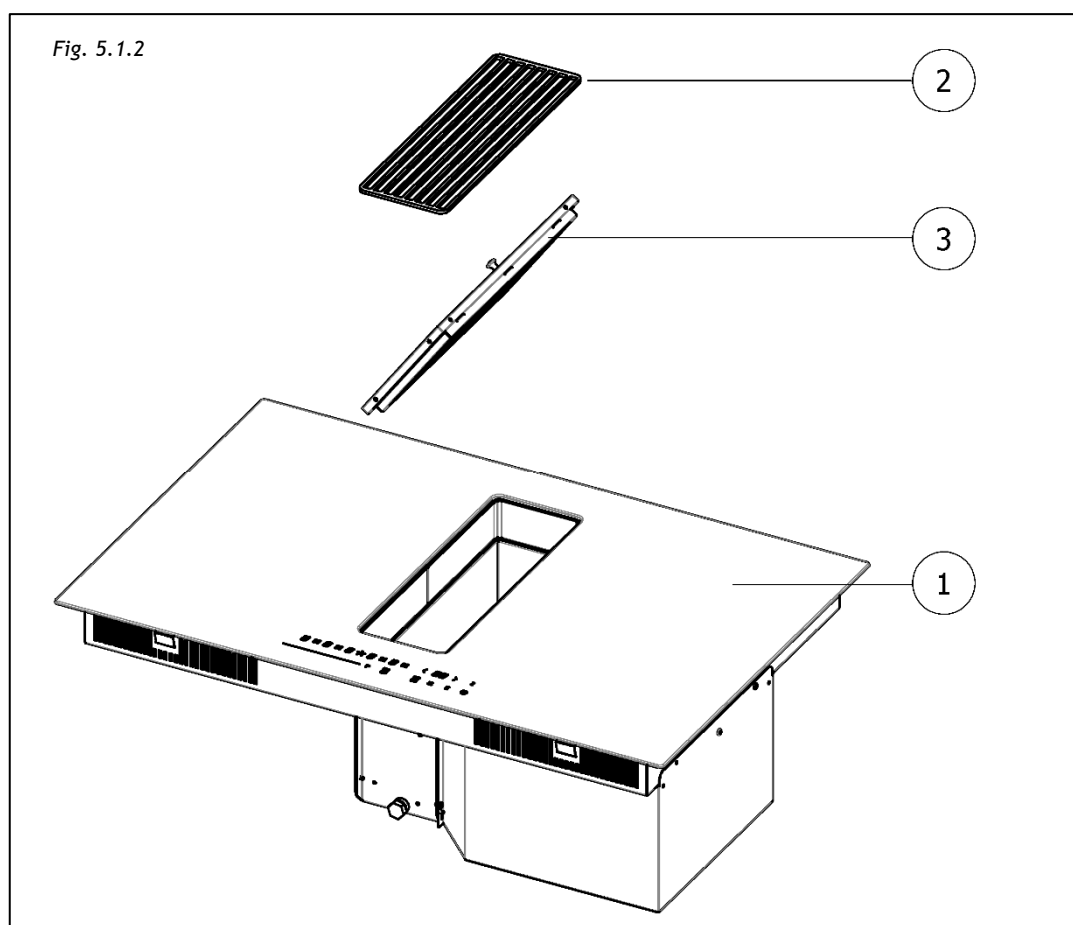
El filtro antiolor Long-Life, si está presente, tiene la función de retener los olores desagradables generados durante la cocción y debe regenerarse cuando aparezca la señal correspondiente.

No debe sustituirse con frecuencia; debe regenerarse cuando aparezca la señal correspondiente o, como mínimo, cada 3-4 meses.

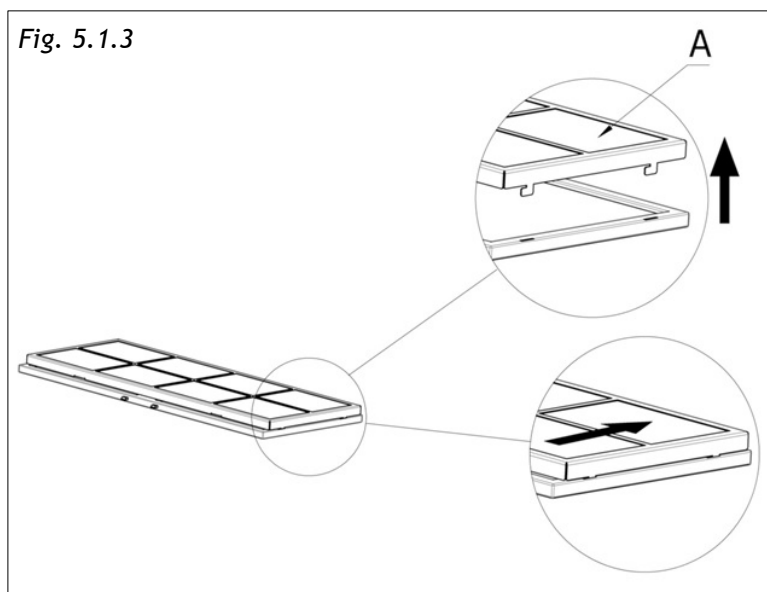
Para regenerar el filtro antiolor Long-Life, debe retirarse del aparato.

Para retirar el filtro antiolor Long-Life, proceda como se muestra en la Fig.5.1.2:

- > Actúe desde la parte superior de la placa de cocción (1)
- > Retire la rejilla central (2)
- > Sujete el filtro antigrasa por el pomo y extraígalo junto con el filtro antiolor Long-Life fijado a él (3).



Para regenerar el filtro antiolor Long-Life, basta con retirar el filtro metálico antigrasa y deslizar hacia la parte posterior el bastidor que contiene el filtro antiolor (Fig. 5.1.3). Tome el bastidor con el filtro antiolor Long-Life en su interior y regenérelo (Fig.5.1.3-A).



Regénere el filtro mediante un lavado normal en lavavajillas a unos 70 °C sin ningún tipo de detergente, seguido de un secado en horno durante 30 minutos a 70 °C. Para mantener una alta eficiencia, se recomienda sustituir el filtro Long-Life después de 6/8 ciclos de regeneración. Después de 6/8 ciclos de regeneración, deben sustituirse el filtro antiolor Long-Life y el bastidor que lo contiene.

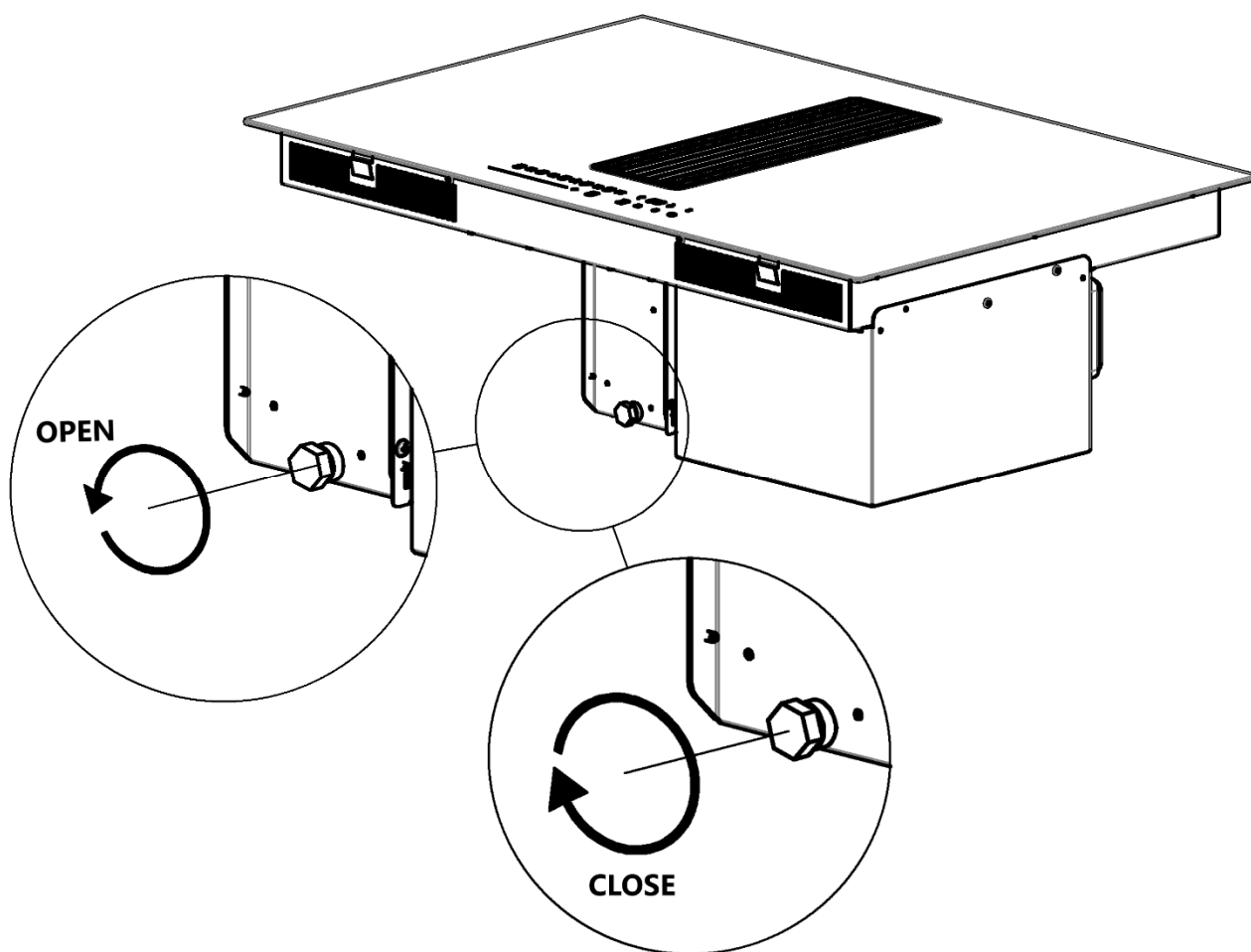
Para instalar un nuevo filtro antiolor Long-Life, retire el filtro metálico, coloque encima el nuevo bastidor que contiene el filtro Long-Life y deslícelo para engancharlo al filtro metálico.

Vuelva a instalar el filtro antigrasa.

Para adquirir un filtro nuevo, solicítelo al fabricante.

El aparato dispone de un **tapón de seguridad** para vaciar los líquidos que se hayan derramado accidentalmente en la bandeja de recogida de condensación y hayan superado su capacidad. Para ello es necesario retirar el tapón situado debajo de la placa de cocción, colocando previamente debajo y en correspondencia con dicho tapón un recipiente para recoger los posibles líquidos presentes (véase la Fig.5.1.4).

Fig. 5.1.4



VI GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA - Reparaciones no autorizadas. Durante el periodo de garantía, las reparaciones solo pueden ser realizadas por el Servicio de Asistencia autorizado. ->No intente reparar el aparato por su cuenta; todas las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por el Servicio de Asistencia autorizado.



PELIGRO - Peligro de electrocución. Antes de cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. ->Asegúrese de que el aparato esté completamente desconectado de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento u otra intervención (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD).



PELIGRO - Peligro de electrocución. Las intervenciones y reparaciones no autorizadas pueden provocar electrocución o cortocircuitos. ->No realice por su cuenta intervenciones ni reparaciones. Estas operaciones deben ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados.

- En caso de pequeñas anomalías, puede intentar resolver el problema siguiendo las indicaciones de las instrucciones de uso.
- La eliminación de averías o las reclamaciones causadas por un uso o una instalación incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

VI.1 ERRORES / LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

La placa está programada para proporcionar códigos de error específicos que permiten resolver los problemas de forma rápida y eficaz.

Las pantallas del Temporizador (7)  y de las zonas de cocción (3FL  y 3FR ) muestran los códigos de error enumerados en la Tabla indicada en la Fig. 6.1.1.

Notas:

1. Código de error no recuperable: si el código de error se muestra solo en determinadas zonas de cocción, no afecta al funcionamiento normal de las demás zonas. El código de error permanece visible hasta que se apaga el sistema. Cuando se produce el error se emite una señal acústica de 30 segundos.
2. Códigos de error recuperables: si el código de error se muestra solo en determinadas zonas de cocción sin afectar al funcionamiento normal de las demás, cuando se produce el error se emite una señal acústica de 30 segundos. Después de 30 segundos, la señal se interrumpe y en todas las pantallas digitales de las zonas de cocción y de la aspiración se mostrará el símbolo . Si el funcionamiento normal se reanuda durante la señal acústica, la zona de cocción continúa funcionando.
3. En modo de funcionamiento "Bridge", si se detecta un código de error en una de las dos zonas de cocción, ambas zonas se detienen simultáneamente.
4. Prioridad de visualización: el código de error tiene prioridad de visualización.

Fig. 6.1.1

Tabella codici di errore

Tipo de avería	Pantalla del temporizador 7	Pantalla Zona de cocción 3FL	Pantalla Zona de cocción 3FR	Pantalla Zona de cocción 3FR	Pantalla Zona de cocción 3FR	Recuperación automática de la avería	Causa posible	Solución del problema
No se detecta ningún recipiente	/	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	SÍ	Recipiente ausente o no adecuado	Colocar un recipiente o sustituirlo
Avería de la placa de alimentación o error de comunicación	F1	E	E	E	E	NO	Error de comunicación entre la placa de mandos y la placa principal	1. El cable de conexión entre la placa principal y la placa de mandos no está correctamente insertado o está dañado; 2. Mal funcionamiento de la alimentación de la placa principal; sustituir el módulo de alimentación; 3. La placa principal está averiada o dañada; sustituirla.
Avería del sensor NTC de la zona de cocción	F3	E	E	E	E		Avería del sensor de temperatura de la zona de cocción	Sustituir el sensor de temperatura de la zona de cocción
Avería del sensor NTC del IGBT	F4	E	E	E	E		Avería del sensor de temperatura del IGBT	Sustituir la placa principal
Protección por desconexión del sensor NTC de la zona de cocción	E5	E	E	E	E		Avería del sensor de temperatura de la zona de cocción	Sustituir el sensor de temperatura de la zona de cocción
Tecla pulsada durante más de 10 segundos	ER/03 alternados	/	/	/	/	SÍ	Presencia de agua sobre la superficie de vidrio encima del panel de mandos o colocación incorrecta del recipiente	Limpiar el panel de mandos
Sobrecalentamiento de la zona de cocción	E1	E	E	E	E		Temperatura excesiva de la vitrocerámica	Reiniciar después de que la placa de inducción se haya enfriado
Sobrecalentamiento del IGBT	E2	E	E	E	E		Sobrecalentamiento del IGBT	Reiniciar después de que la placa de inducción se haya enfriado
Protección contra sobretensión	E3	E	E	E	E		Tensión de alimentación anómala (demasiado alta)	Comprobar el correcto funcionamiento de la alimentación eléctrica
Protección contra subtensión	E4	E	E	E	E		Tensión de alimentación anómala (demasiado baja)	Comprobar el correcto funcionamiento de la alimentación eléctrica

VI.2 SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia es importante:

- > Comprobar si es posible resolver el problema consultando la tabla de errores del apartado “Errores/Localización de averías”.
- > Apagar y volver a encender el aparato (ON/OFF) para comprobar si el problema se ha resuelto.

Por último, si después de realizar las comprobaciones anteriores persisten los avisos de error, llame al Servicio de Asistencia.

VII PUESTA FUERA DE SERVICIO

VII.1 PUESTA FUERA DE SERVICIO

Por puesta fuera de servicio se entiende la parada definitiva y el desmontaje del aparato.

Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede integrarse en otro mueble, revenderse de forma privada o eliminarse.

	PELIGRO - Peligro de electrocución. No desconectar el aparato de la alimentación eléctrica puede causar lesiones graves o mortales. ->Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica para ponerlo fuera de servicio. Consulte las Fig. 2.1-2.2 del capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.
	PELIGRO - Peligro de electrocución. La desconexión de las líneas eléctricas por personal no cualificado puede causar lesiones graves o mortales. ->No intente desconectar por su cuenta las conexiones eléctricas; esta operación debe ser realizada exclusivamente por técnicos cualificados.

VII.2 DESMONTAJE

Para el desmontaje, el aparato debe ser accesible y estar desconectado de la alimentación eléctrica.

Para realizar esta operación es necesario:

- Aflojar los tornillos y soportes de fijación
- Retirar los posibles sellados de silicona
- Extraer la placa de cocción desde arriba

VII.3 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.

Los aparatos electrónicos están compuestos por materiales reciclables y, en ocasiones, perjudiciales para el medio ambiente, pero necesarios para el correcto funcionamiento y la seguridad del aparato.

VII.4 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 considerarse un residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al eliminar este producto de forma adecuada, se contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

VIII NORMAS TÉCNICAS DE REFERENCIA

El aparato ha sido diseñado y ensayado de conformidad con las siguientes normas:

EN/IEC 60335-1 (GENERAL); EN/IEC 60335-2-6 (PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN);
EN/IEC 60335-2-31 (CAMPANAS, SISTEMAS DOWNDRAFT Y PLACAS DE COCCIÓN CON ASPIRACIÓN);
EN/IEC 62233 (EMF RADIACIONES ELECTROMAGNÉTICAS, LVD);
EN/IEC 61591 (PRESTACIONES DE LA CAMPANA);
EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741 (RUIDO);
EN 50564 - IEC 62301 (CONSUMO EN STANDBY);
EN 60350-2 (PRESTACIONES DE LAS PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN);
EN 55014-1 EN 55014-2 EN/IEC 61000-3-3 EN/IEC 61000-3-12 (COMPATIBILIDAD
ELECTROMAGNÉTICA - EMC).

