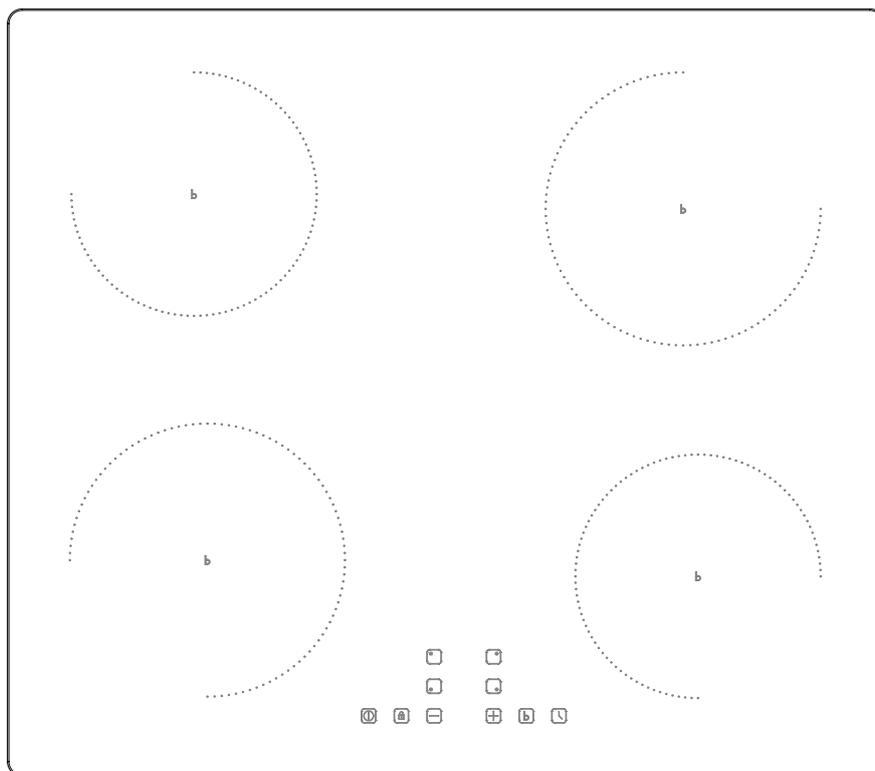


SHOOT
Home

Encimera Inducción
Manual de Instrucciones
MODELO: SH-EI800



Contenido

Advertencias de Seguridad	2-4
Descripción del Artefacto	I -10
Instalación	11-14
Antes de usar la nueva encimera	14-15
Cuidados y Limpieza	1Î
Solución de Problemas	17
Visualización e Inspección de fallas	1Ì
Especificación Técnica	1J

Advertencias de seguridad



Por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones antes de usar el artefacto.

√ Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine si la encimera esta rota o agrietada. Si la superficie de la encimera de cocción está rota o agrietada, apague el artefacto inmediatamente desde la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un servicio técnico calificado.
- Apague la artefacto desde la pared antes de limpiarla o darle mantenimiento.
- El incumplimiento de éste consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este artefacto cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este artefacto se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado, entre en contacto con el vidrio de cerámica hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos tales como: cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan hacia otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue éste consejo, podría sufrir quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- Una hoja afilada como una navaja, es un raspador para superficies de cocción y queda expuesta cuando se extrae la cubierta de seguridad.

Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños. Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el artefacto desatendido cuando esté usando. El exceso de ebullición provoca derrames de grasa y humo que pueden encenderse.
- Nunca utilice su electrodoméstico como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el artefacto.
- Nunca utilice su artefacto para calefaccionar la habitación.
- Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen cerca ni se sienten, o se suban a él.
- No ponga artículos de interés para los niños encima del artefacto. Si los niños se suben a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el artefacto.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su entendimiento para usar el artefacto, deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe asegurarse de que pueden usar el artefacto sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que sea recomendado específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use sartenes con bordes dentados, ni arrastre las sartenes sobre la superficie del vidrio, ya que esta acción puede rayarlo.
- No utilice paños abrasivos duros u otro agente de limpieza para limpiar la superficie de cocción, ya que se puede rayar la vitrocerámica. No use un limpiador a vapor para limpiar su cocina.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar el peligro éste debe ser reemplazado por el servicio de la marca o personas igualmente calificadas.
- **OJO** ¡Este artefacto está diseñado para usarse únicamente en un entorno doméstico! - ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- **ADVERTENCIA:** El artefacto y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Este artefacto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso del artefacto de forma segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

•**ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y se puede provocar incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, apague el artefacto y luego cubra la llama, con una tapa o manta ignífuga.

•**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

•**ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el artefacto para evitar la posibilidad de descarga eléctrica

• No se debe utilizar un limpiador a vapor.

•El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

•**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado continuamente.

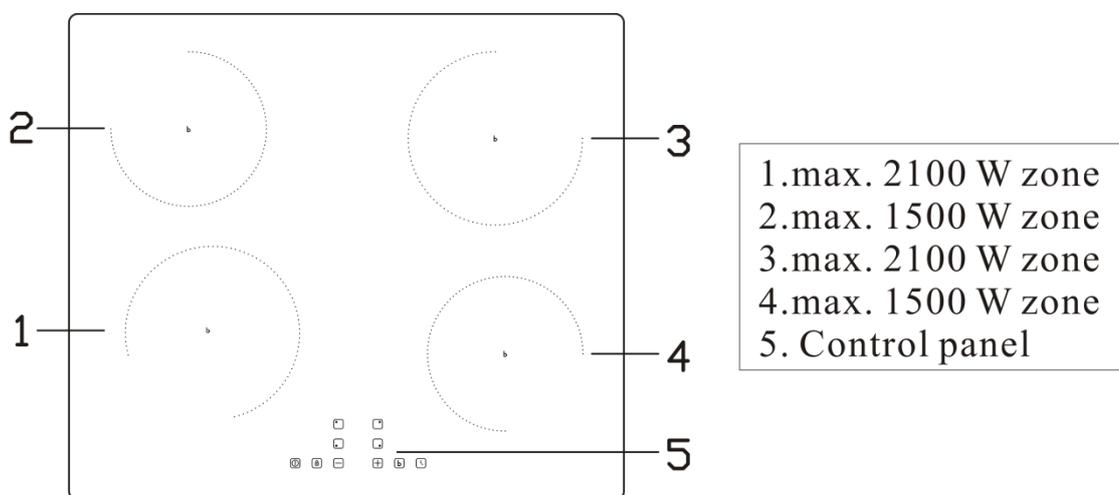
•No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

Felicitaciones por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer éste Manual de instrucciones e instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y así poder operarlo correctamente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y conserve éste Manual de instrucciones/instalación para futuras consultas.

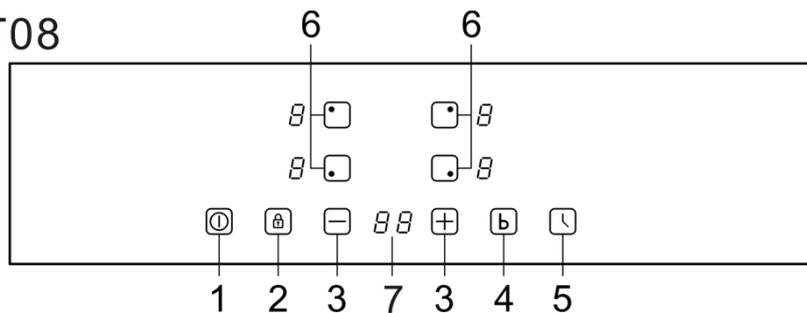
Descripción del Artefacto

Vista superior



Panel de Control

T08



1. ENCENDIDO/APAGADO 2. Bloqueo para niños 3. Seleccione el nivel de potencia
4. Control de impulso 5. Configuración del temporizador 6. Seleccione la zona de calefacción 7. Visualización del temporizador

Instrucción

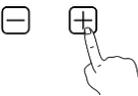
No	Referencia	Description
1		ON/OFF: Encender o Apagar el artefacto
2		BLOQUEO PARA NIÑOS: presione el botón una vez, para bloquearlo. Otro botón no puede funcionar cuando está bloqueado. Mantenga presionado el botón, para desbloqueado.
3		ARRIBA: aumenta el nivel de potencia o agrega el tiempo.
4		ABAJO: Reduzca el nivel de potencia o reduzca el tiempo.
5		La función de refuerzo
6		Temporizador: ajuste el tiempo que necesite.
7		Para elegir la placa de cocción de arriba a la izquierda.
8		Para elegir la placa de cocción de abajo a la izquierda
9		Elija la placa de cocción superior derecha

10		Para elegir la placa de cocción de abajo a la derecha
11		Pantalla: muestra el nivel de potencia, el código de error y el estado de la placa
12		Visualización del temporizador

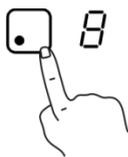
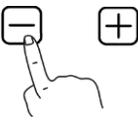
Uso de su placa de inducción

Para empezar a cocinar

Después presionar Encender, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa ha entrado en el estado de modo de espera.

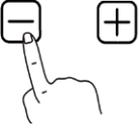
1. Toque el interruptor ON/OFF, todos los indicadores muestran '—'.	
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
3. Al tocar el control de selección de zona de calefacción, parpadeará un indicador junto a la tecla. (Fig. muestra la zona izquierda abajo)	
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el botón '+', '-'. •Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1. •Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.	

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Toque la selección de zona de cocción que desee apagar. (ej: la zona izquierda abajo)	
2. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta '0'. Asegúrese de que la pantalla muestre '0'.	

<p>3. Apague completamente la cocina tocando el control ON/OFF.</p>	
<p>4. Cuidado con la superficie caliente Se mostrará 'H', lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.</p>	

Activar la función de aumento (Boost)

<p>- Activar la función de impulso 1. Seleccione la zona con función boost. 2. Al tocar la tecla 'boost', la pantalla muestra 'b'.</p>	
<p>1. - Cancelar la función de impulso 1. Seleccione la zona con función boost. 2. Toque la tecla 'menos' para cancelar la función Boost y seleccione el nivel que desea establecer. 3. La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de eso, la zona pasará al nivel 9 automáticamente.</p>	

Uso de la función de bloqueo para niños

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

<p>- Para bloquear los controles Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará 'Lo'.</p>	
<p>- Para desbloquear los controles 1. Asegúrate de que la placa esté encendida. 2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos. 3. Ahora puede comenzar a usar su placa.</p>	



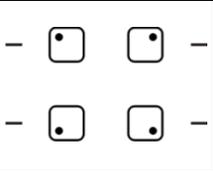
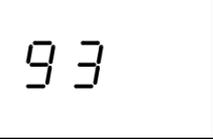
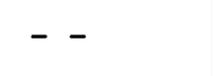
-Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Uso del temporizador

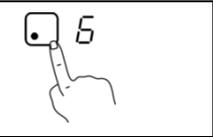
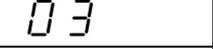
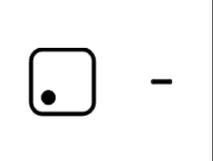
Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un minuterero. En éste caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
- Puede usar el temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo. •Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

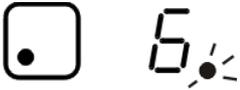
Uso del temporizador como Minuterero

1. Asegúrese de que la placa esté encendida. Y la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de zona '-' no parpadea). Nota: puede configurar el minuterero antes o después de que finalice el ajuste de potencia de la zona de cocción.	
2. Toque la tecla del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.	
3. Establezca el tiempo tocando el control '-', '+' del temporizador.	
4. Vuelva a tocar el control del temporizador, luego parpadeará '1'.	
5. Establezca la hora tocando '-', '+'. 6. Cuando se configura el temporizador, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
7. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.	

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Tocando el control de selección de zona de calefacción para el que desea configurar el temporizador. (la zona izquierda abajo)	
2. Toque el control del temporizador, el '10' aparecerá en la pantalla del temporizador y el '0' parpadeará.	
3. Establezca la hora tocando el control '-', '+'.	
4. Toque el control del temporizador nuevamente, el '1' parpadeará.	
5. Establezca la hora tocando el control '-', '+'.	
6. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia que indica que la zona está seleccionada.	
7. Cuando expire el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. NOTA: otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente	

Si el temporizador está configurado en más de una zona

<p>1. Cuando configura el temporizador para varias zonas de cocción, se indican puntos rojos de las zonas de cocción relevantes. La pantalla del temporizador muestra el min. Temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea.</p>	<p><input type="checkbox"/> 7. (set to 15 minutes)</p> <p><input type="checkbox"/> 5. (set to 30 minutes)</p>
<p>2. Una vez que la cuenta regresiva del temporizador expira, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo min., el nivel y el punto de la zona correspondiente parpadearán.</p> <p>NOTA :Al toque del control de selección de la zona de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.</p>	

Cancelando el Temporizador

<p>1. Tocando el control de selección de la zona de cocción que desea cancelar el temporizador.</p>	
<p>2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.</p>	
<p>3. Toque el '-' para configurar el temporizador en '00', el temporizador se cancela.</p>	

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 1 minuto.

Restante de calor en la placa

Cuando la placa haya estado funcionando por algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra 'H' aparece dando aviso para que te mantengas alejado de ella.

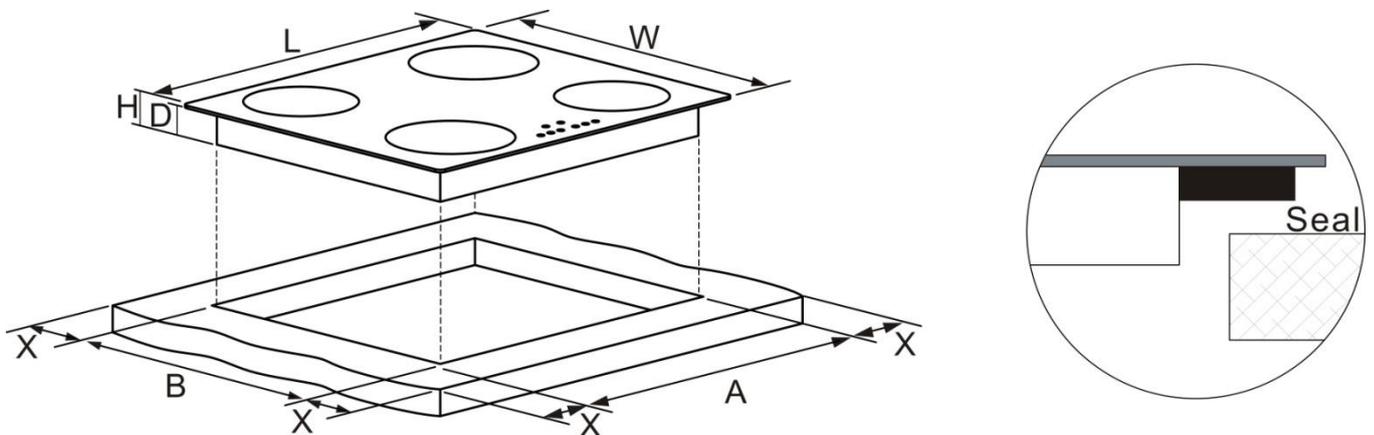
Configuración del calor

Configurar el calor	Adecuado
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida - derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. - hervir a fuego lento - calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - recalentando - cocción rápida a fuego lento - cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - salteando - cocinar pastas
9	<ul style="list-style-type: none"> - Freir- - Dorar - Llevar la sopa a ebullición - - hervir agua

Instalación

Selección de equipos de instalación.

- Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo.
 - A efectos de instalación y uso, se deberá dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
 - Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:
- Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe utilizar madera impregnada u otro material aislante

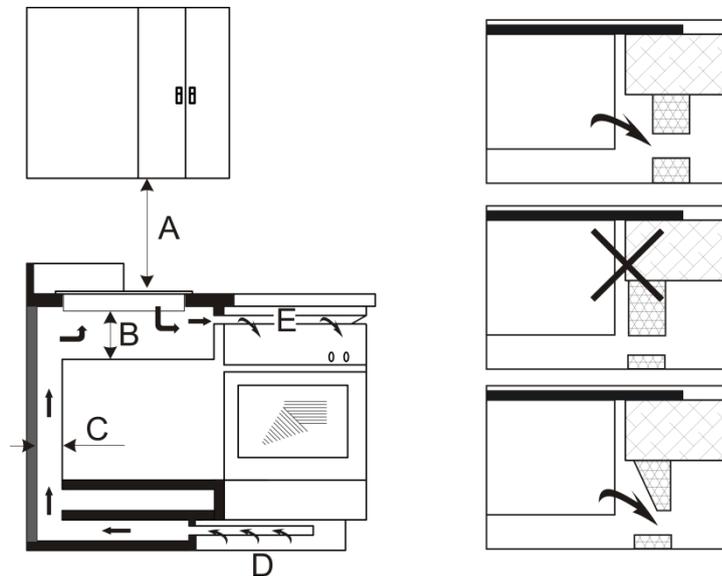


Tipo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AI410	590	520	60	56	560	490	50



. En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble ubicado encima de la placa de la encimera debe ser de al menos 760 mm. (ver recuadro de mas abajo)



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La superficie de trabajo esté cuadrada y nivelada, y que ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorporará un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser del tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El seccionador será de fácil acceso para el cliente con la placa instalada.
- Consulte las autoridades locales de construcción y los reglamentos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como las baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

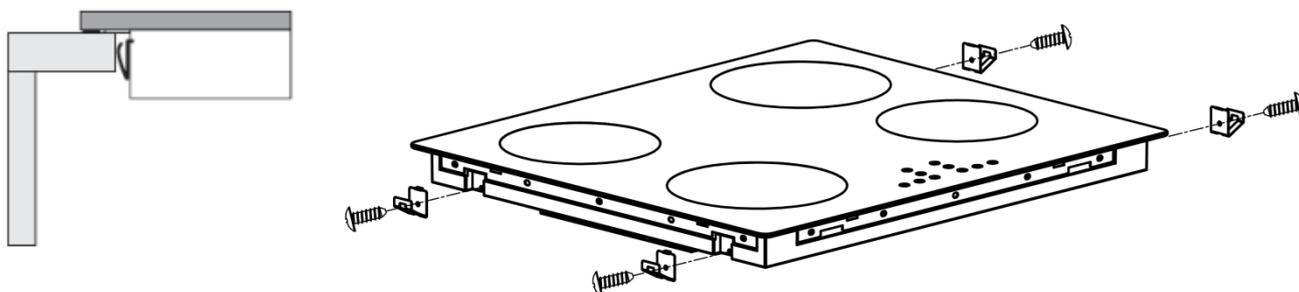
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Que haya flujo de aire adecuado desde el exterior de los muebles hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de una cajonera o espacio de armario, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento será de fácil acceso para el cliente.

Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

Ubicación de los soportes de fijación

- Fije los soportes en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la placa de inducción en el recorte del armario



- Precauciones

- La instalación de la placa debe ser realizada por personal o técnicos cualificados, "Shoot Home" dispone de profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
- -No monte la placa encima de equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras.
- - La placa se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- - La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
- - Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- - No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- - Esta placa se puede conectar solo a un suministro con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta encimera debe ser conectada a la red eléctrica solo por una persona debidamente calificada. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe

que :

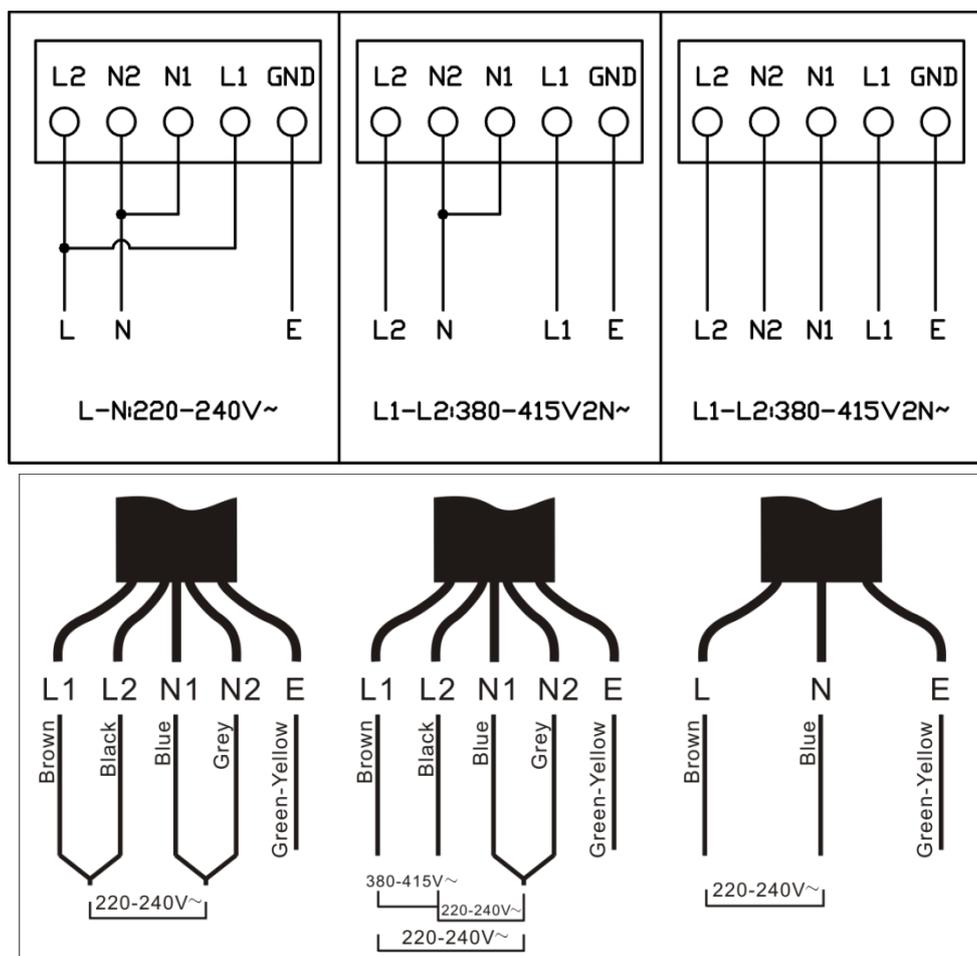
1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la encimera
2. El voltaje corresponde al valor indicado en la Placa de especificaciones adosada al producto.

3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de especificaciones. Para conectar la encimera a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o bifurcadores, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y sin alteraciones. Cualquier alteración solo debe ser realizada por un electricista calificado.



Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico de postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.

- Si el artefacto se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.- El cable no debe estar doblado ni comprimido.

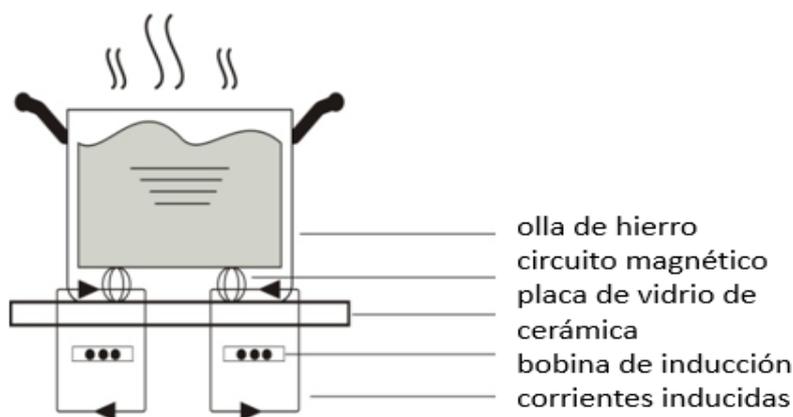
- El cable debe ser revisado regularmente y solo reemplazado por una persona debidamente calificada.

Antes de usar la Nueva Encimera de inducción

- Leer esta guía, prestando especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su placa de inducción.

Descripción sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.



Uso de los controles táctiles

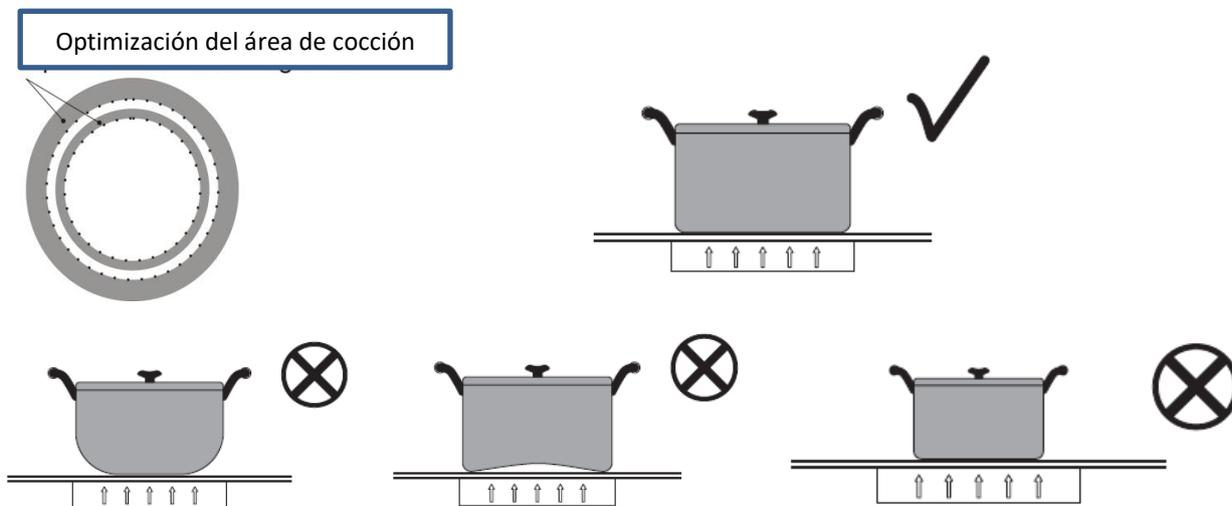
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto los cubra (por ej, un utensilio o un paño). Incluso una película delgada de agua puede dificultar la operación de los controles.

Elegir los utensilios de cocina adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apto para inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
 2. Siga los pasos en 'Para comenzar a cocinar'.
 3. Si ' ' no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, entonces la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza

Tamaño del quemador (diámetro/mm)	El menaje mínimo (diámetro/mm)
160	120
180	140

• Las ollas y sartenes deben colocarse precisamente en el centro del área de cocción. • En algunas zonas de cocción se indica un diámetro interior, con un contorno más claro, lo que aconseja al usuario pasar a una zona de cocción más pequeña, si está disponible, con recipiente de menor diámetro. Esto es para obtener un rendimiento y una eficiencia óptimos. Sin embargo, puede utilizar recipientes con diámetros más pequeños que este límite.



Cuidado y limpieza

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la artefacto para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Que?	Como?	Importante
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la artefacto. 2. Aplique un limpiador de superficies de cocción mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la cocina, habrá una indicación de "no hay superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! • Los paños de alta resistencia, algunos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o paño de limpieza es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
• Rebosamientos, derretimientos y derrames de azúcar caliente en el vidrio	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja adecuado para placas de cocina de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación del artefacto desde la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame a un área fuera del artefacto. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la artefacto, habrá una indicación de "no hay superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! • Los paños de alta resistencia, y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse
Efectos secundarios en el control táctil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la artefacto. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la cocina 	<ul style="list-style-type: none"> • La cocina puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la artefacto.

Solución de Problemas

Problema	Posible causa	Que hacer
La cocina no enciende	Sin suministro	Asegúrese de que la cocina esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si revisó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de borde rugoso. Se están utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'Mantenimiento y limpieza'.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la placa de inducción desde la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocinar por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena y se muestra un código de error.	Falla Técnica	No saque las letras y números de error, apague la placa de inducción desde la pared y comuníquese con un técnico calificado.

Visualización e inspección de fallas

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes

Problema	Posible causa	Que hacer
<u>U</u>	No hay una olla adecuada	Reemplace la olla
E2/E3	Voltaje de suministro anormal	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E4/E5	Sensor de Temperatura IGBT con falla	Contacte el Servicio Técnico
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E6/E9	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
Eb/EC	Falla comunicación PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.

Los anteriores son el juicio e inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones Técnicas

Identificación del Modelo	SH-EIì €€
Zonas de Cocción	4 Zonas
Suministro de Voltaje	220-240V~ 50/60Hz
Potencia Eléctrica Instalada	7200W
Tamaño del producto Pr. x An. x Al. (mm)	590x520x60
Dimensiones de montaje A x B (mm)	560x490
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción con calentamiento eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	Izq.inferior: 18.0 cm Izq.superior: 16.0 cm Derecho inferior: 16.0 cm Derecho inferior: 18.0 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg Cocción eléctrica EC (Wh/kg)	Izq.inferior: 186.5 Izq.Superior: 183.4 Derecha Inferior: 192.6 Derecha Superior: 171.9
Consumo de energía de la placa calculado por kg Cocción eléctrica EC (Wh/kg)	183.6

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

 <p>ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesaria la junta de tales desechos por separado para un tratamiento especial de reciclaje</p>	<p>Este artefacto está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos . Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de este producto.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como un desecho doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de artefactos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este artefacto requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su comuna o su servicio de recogida de residuos domésticos.</p> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con el servicio de eliminación de desechos domésticos de su ciudad.</p>
---	--



**KITCHEN
PLACE**

COMERCIAL SHOOT CHILE SpA
LOS EBANISTAS 8585 / LA REINA
SANTIAGO - CHILE

Tel: +56 2 2227 0221 / +56 2 2226 7819

WWW.KITCHENPLACE.CL / VENTAS@KITCHENPLACE.CL